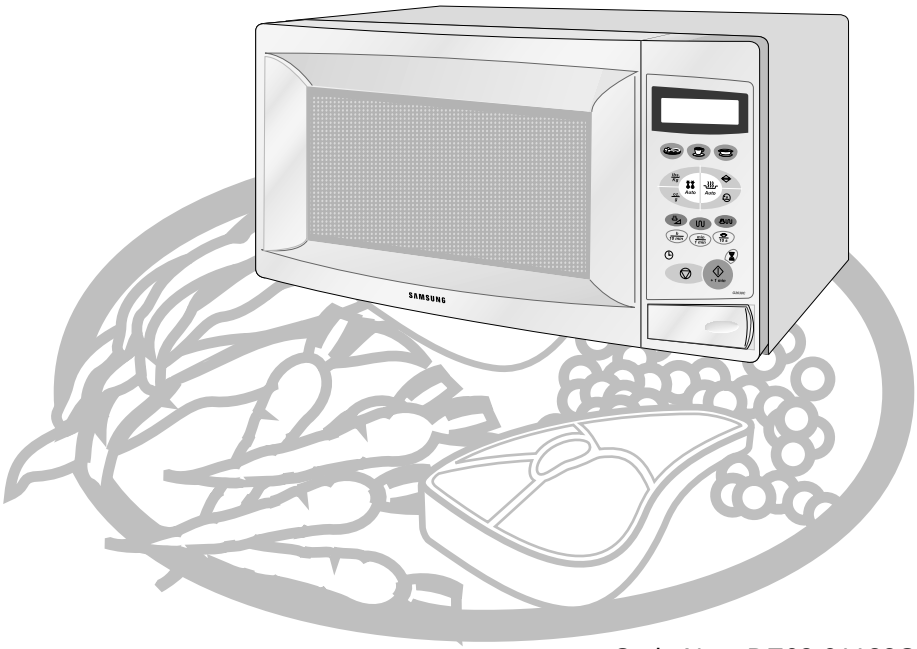
SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

G2638C

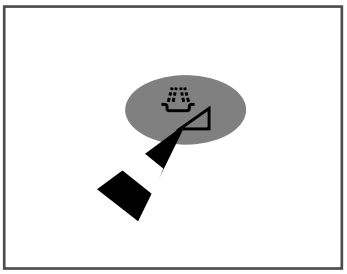
Betjeningsvejledning og madlavningsguide



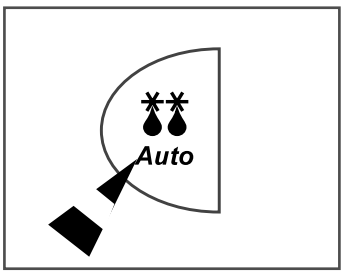
Code No. : DE68-01132C

Kort oversigt

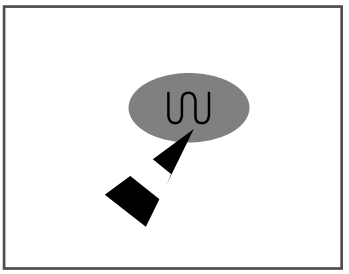
DK



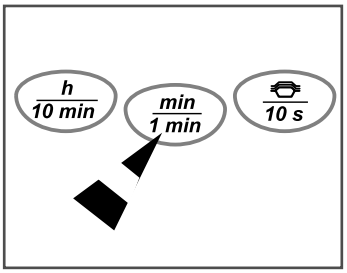
Sæt maden i mikrobølgeovnen.
Vælg varmeeffekt ved at trykke en eller flere gange på -knappen.



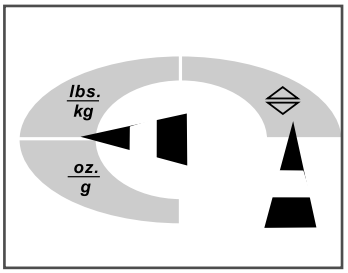
Sæt den frosne mad i mikrobølgeovnen.
Vælg hvilken madtype, der skal tøs op, ved at trykke en eller flere gange på AUTO-knappen ( ).



Sæt maden på stativet i ovnen.
Tryk på -knappen.



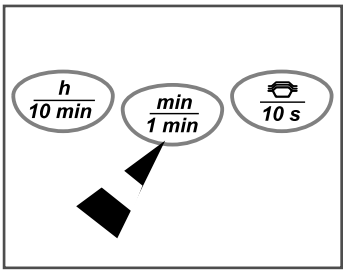
Indstil ovntiden ved at trykke på 10min-, 1min- og 10s-knapperne.



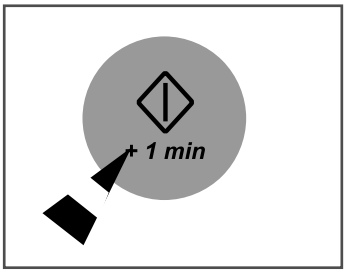
Indstil vægten ved at trykke på knapperne for lbs./kg og oz./gram.

➢ Du kan vælge mellem engelske og danske måleenheder ved at trykke samtidigt på AUTO-knappen ( ) og lbs./kg-knappen.

Ovntiden øges eller reduceres ved at man trykker på -knappen.



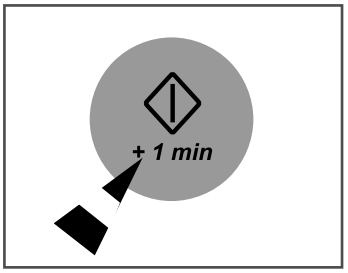
Vælg tillavningstid ved at trykke på 10min-, 1min- og 10s-knapperne.



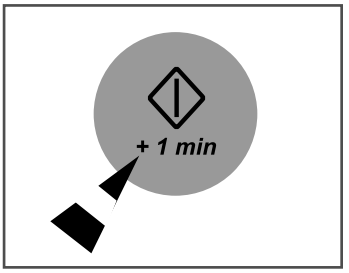
Tryk på -knappen.

Resultat:

- Mikrobølgeovnen går i gang.
- Når maden er færdig, kommer der fire bippelyde.



Tryk på -knappen.



Tryk på -knappen.

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen. Brug lidt tid til at læse betjeningsvejledningen, så du kan udnytte alle mikrobølgeovnens funktioner.

DK

Indholdsfortegnelse

- ◆ KORT OVERSIGT 2
- ◆ Ovnen 5
- ◆ Betjeningspanelet 6
- ◆ OM DENNE BETJENINGSVEJLEDNING 7
- ◆ MONTERING OG KLARGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN
  - ■ Sikkerhedsforskrifter 8
  - ■ Tilbehør 10
  - ■ Installering af Mikrobølgeovnen 11
  - ■ Hvordan du stiller uret 11
  - ■ Sådan virker mikrobølgeovnen 12
  - ■ Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt 12
  - ■ Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem 13
- ◆ MADLAVNING I MIKROBØLGEOVNEN
  - ■ Lave mad/opvarme færdigmad 14
  - ■ Varmeeffekter og ovntider 15
  - ■ Sluk for mikrobølgeovnen 16
  - ■ Juster ovntiden 16
  - ■ Indstil varmefordelingstiden 17
  - ■ Hurtig opvarmning 18
  - ■ Oversigt over indstillinger for Hurtig opvarmning 19
  - ■ Automatisk opvarmning 20
  - ■ Oversigt over indstillinger for automatisk opvarmning 21
- ◆ OPTØNING
  - ■ Automatisk optøning 22
  - ■ Oversigt over de automatiske optøningsprogrammer 23
  - ■ Valg af tilbehør 23
- ◆ TRADITIONELLE TILLAVNINGSMETODER
  - ■ Grilning 24
- ◆ KOMBINERET OPTØNING OG OPVARMNING
  - ■ Samtidig programmering af optøning, varmefordeling og opvarmning 25
  - ■ Skift mellem mikrobølger og grill 26

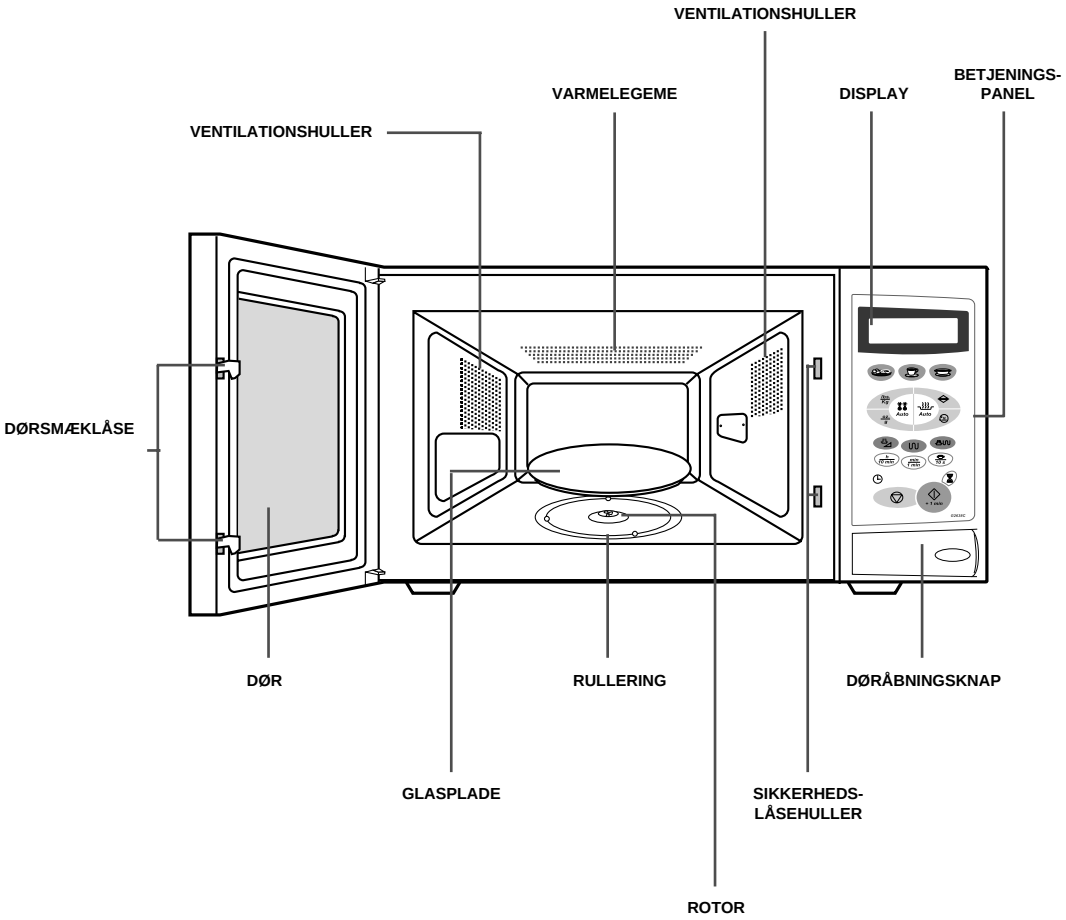
DK

Indholdfortegnelse **(fortsat)**

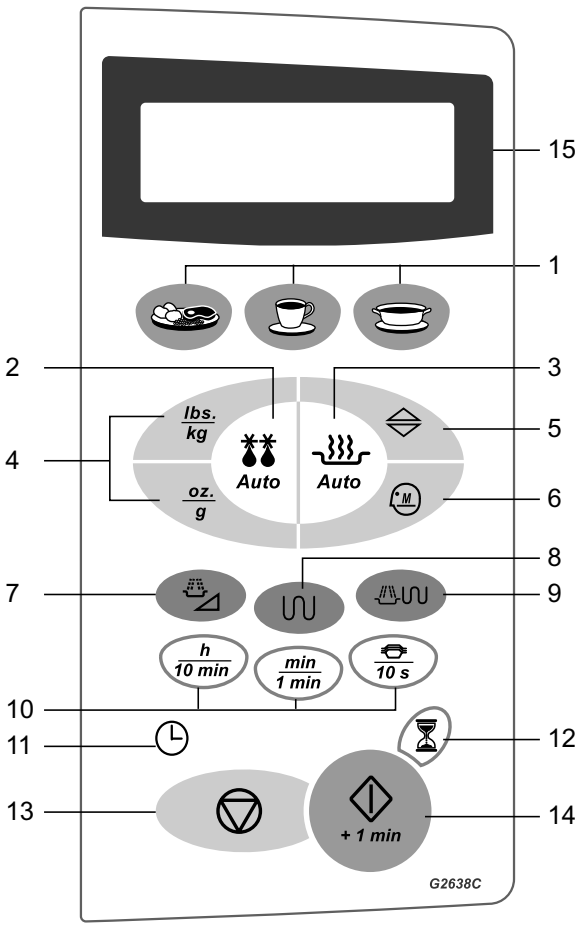
- Egenskaber, der er fælles for al slags madlavning
  - Brug af hukommelse 27
  - Hvordan man slukker en bippelyd 27
  - Brug af demonstrationstilstand 28
  - Børnesikring 28
- Gode råd om brugen af mikrobølgeovnen
  - Kogegrej 29
  - Kogebog 30
  - Rengøring af mikrobølgeovnen 38
  - Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen 38
  - Tekniske specifikationer 39

Ovnen

DK


VENTILATIONSHULLER
VARMELEGEME
VENTILATIONSHULLER
DISPLAY
BETJENINGS-
PANEL
DØRSMÆKLÅSE
DØR
RULLERING
DØRÅBNINGSKNAP
GLASPLADE
SIKKERHEDS-
LÅSEHULLER
ROTOR

DK



1. **HURTIG OPVARMNING**
2. **KNAPPER TIL HURTIG OPTØNING**
3. **VÆLGERKNAP TIL FUNKTIONEN HURTIG MADLAVNING**
4. **INDTASTNING AF MADVARERS VÆGT**
5. **KNAPPER TIL REGULERING AF OVNTIDEN**
6. **LAGRING AF INDSTILLINGER**
7. **VALG AF MIKROBØLGETILSTAND**
8. **VALG AF GRILLTILSTAND**
9. **KOMBINERET TILSTAND (MIKROBØLGE+GRILL)**
10. **KNAPPER TIL INDSTILLING AF OVNTIDEN OG ANTAL PORTIONER**
11. **INDSTILLING AF URET**
12. **MINUTUR/INDSTILLING AF VARMEFORDELINGSTID**
13. **STOP/AFBRYD**
14. **START**
15. **DISPLAY**

DK

Tillykke med din nye SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning.***

På indersiden af omslaget finder du en kort oversigt, som forklarer mikrobølgeovnens tre grundlæggende funktioner:

- ***Madlavning***
- ***Optøning***
- ***Grilning.***

Forrest i vejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der er endnu vigtigere, en oversigt over knapperne på betjeningspanelet.

I trinvise vejledninger i betjeningsvejledningen forekommer disse forskellige symboler:

Tryk

Hold knappen inde

Vigtigt

Bemærk

UNDGÅ STRÅLING MED MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke følges, kan du blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølgeovnen.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når døren er åben. Forsøg heller aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørholdemekanismerne) eller stikke noget ind i åbningerne.

(b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Pas også på, at madrester eller rengøringsmiddel ikke sætter sig fast på pakningsoverfladerne. Pakningsoverfladerne på døren, og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Vask først med en fugtig klud og derefter med en blød og tør klud.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis den er defekt. Reparationer skal foretages af kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren kan lukkes, og at der ikke er skade på:

(1) Døren, pakningerne på døren og pakningsfladerne
(2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse)
(3) Strømledningen.

(d) Ovnen bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Sikkerhedsforskrifter

Inden du laver mad eller koger vand i mikrobølgeovnen, bør du kontrollere, at du følger sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet nedenfor.

1 Der må IKKE bruges kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:

- Metalbægre eller beholdere
- Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer
- Stegespid, gafler el. lign.

Forklaring: Metalgenstande kan give anledning til elektriske lysbuer eller gnister, der kan skade mikrobølgeovnen.

2 Du må ALDRIG indsætte følgende i mikrobølgeovnen:

- Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere
  Eksempel: Glas med babymad.

- Mad med skal.
  Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater.

Forklaring: Det øgede tryk kan få beholderen eller skallen på f.eks. æggene til at eksplodere.

Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3 Mikrobølgeovnen må IKKE tændes, når den er tom.

Forklaring: Væggene i ovnen kan blive ødelagte.

Tips: Der skal altid stå et glas vand i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

4 Ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen må IKKE tildækkes med stof eller papir.

Forklaring: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft kommer ud af ventilationsåbningerne.

5 Du bør ALTID bruge grydelapper, når du tager noget ud af ovnen.

Forklaring: Nogle kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

6 Varmeelementerne eller væggene inde i mikrobølgeovnen må ALDRIG berøres.

Forklaring: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med væggene inde i mikrobølgeovnen, før ovnen er afkølet.

7 Risikoen for, at der opstår brand i mikrobølgeovnen reduceres, hvis du:

- Ikke opbevarer brændbart materiale i ovnen
- Fjerne ståltråden eller lignende fra papir- eller plastposer
- Ikke bruger mikrobølgeovnen til at tørre avispapir
- Holder ovndøren lukket, hvis du opdager røg, og slukker ovnen eller tager stikket ud af kontakten.

8 Vær især forsigtig, når du varmer væsker og barnemad.

- Maden skal ALTID stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket (varmefordelingstid) sådan, at temperaturen i maden jævnes ud.
- Rør rundt, hvis det er nødvendigt under opvarmning og ALTID efter opvarmning.
- Du bør ALTID røre rundt, før, under og efter opvarmning for at hindre voldsom kogning og mulig skoldning.
- Hvis du bliver skoldet, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPSRÅD:
  - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter
  - Læg en ren og tør forbinding på
  - Der må ikke smøres creme, olie eller salve på det skoldede område.

- Kogegrejet må ALDRIG fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere øverst end nederst, så væsken ikke koger over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
- Kontroller ALTID, at barnemaden eller mælken ikke er for varm, før den gives til barnet.
- Sutteflasker må ALDRIG varmes op, medens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9 Vær forsigtig med strømledningen.

- Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.

10 Stå på en armlængdes afstand fra mikrobølgeovnen, når du åbner døren.

Forklaring: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.

11 Mikrobølgeovnen skal ALTID være ren indvendigt.

Forklaring: Fastbrændte madrester eller olie ødelægger malingen og nedsætter mikrobølgeovnens effektivitet.

12 Mikrobølgeovnen giver klikkelyde, når den bruges. Det sker tit under optøning af frosne madvarer.

Forklaring: Når varmeeffekten ændres, høres denne lyd. Dette er normalt.

13 Når mikrobølgeovnen startes, uden at der er mad i ovnen, slås strømmen automatisk fra. Efter 30 minutter, kan du bruge ovnen igen.

14 Vær ikke urolig, når ovnen fortsætter med at fungere efter tillavningstidens udløb.
Forklaring: Ovnen er fremstillet med henblik på at køre uden mikrobølgeenergi for at afkøle de elektriske dele efter tillavningsprocessen. (Displayet viser 0).
Åbn døren eller tryk på en af knapperne, undtagen 1min-knappen + knappen for at stoppe ovnen.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

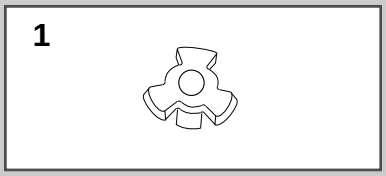
Når du laver mad eller tør frossen mad op og anvender engangs-kogegrej af plastik, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

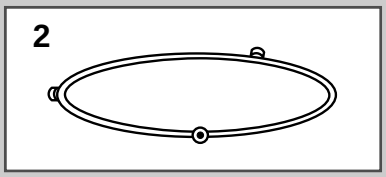
VIGTIGT

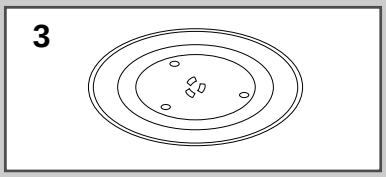
Mindre børn må ALDRIG lege eller bruge mikrobølgeovnen. Børn skal ALTID holdes under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, medens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares eller gemmes over mikrobølgeovnen.

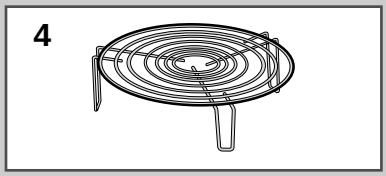
Tilbehør

DK









Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som kan bruges på en række forskellige måder.

1 **Rotor**, allerede placeret over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.

2 **Rullering**, placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter glaspladen.

3 **Glasplade**, placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

Formål: Kogegrejet stilles på glaspladen, der er let at tage ud og gøre ren.

4 **Metalstativ**, for anbringelse på glaspladen.

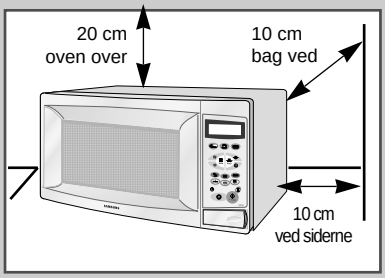
Formål: Metalstativet kan bruges til at tillave mad på to tallerkner samtidigt. En lille tallerken kan placeres på glaspladen og en anden tallerken på stativet. Metalstativet kan bruges i grillen og ved kombinationsmadlavning.

Mikrobølgeovnen må IKKE bruges uden rulleringen og glaspladen.

Installering af mikrobølgeovnen

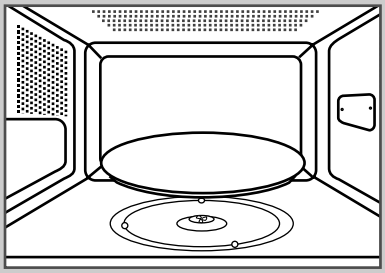
DK

Stil ovnen på en jævn, vandret flade, der er kraftig nok til med sikkerhed at kunne bære ovnen vægt.



1 Når du installerer din ovn, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig ventilation til ovnen. Der skal være mindst 10 cm (4 tommer) plads bag ved og på siderne af ovnen og 20 cm (8 tommer) oven over ovnen..

2 Fjern al den emballage, der findes inde i ovnen.
Installér rulleringen og glaspladen.
Kontrollér, at glaspladen kan rotere uhindret.



Blokér **aldrig** ventilationshullerne, da ovnen kan blive overophedet og automatisk slår fra. Den vil ikke kunne anvendes igen, før den er tilstrækkelig afkølet.

For din egen sikkerheds skyld bør ledningen tilsluttes en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz, AC- jordet stikkontakt. Hvis ovnens ledning bliver beskadiget, skal den straks udskiftes med en specialledning (I-SHENG SP022, KDK KKP-4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakt den lokale forhandler, når den skal udskiftes.
Elledning for ISRAEL er PENCON (ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 og NIGERIA, GHANA, KENYA og U.A.E er PENCOM (UD 13A1).

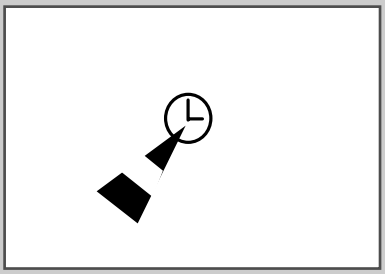
Installér ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, f. eks. i nærheden af almindelige ovne eller radiatorer. Ovnens specifikationer vedrørende strømtilførsel skal respekteres, og de forlængerledninger, der anvendes, skal være af samme standard som den elledning, der blev leveret sammen med ovnen. Tør det indvendige af ovnen og ovndørens pakning af med en fugtig klud, før du tager din mikrobølgeovn i brug første gang.

Hvordan du stiller uret

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Klokkeslættet kan vises i 24-timers eller 12-timers format. I følgende situationer skal uret stilles:

- ***Når du lige har købt mikrobølgeovnen***
- ***Når der lige har været strømafbrydelse.***

➢ Ved skift mellem sommer- og vintertid.

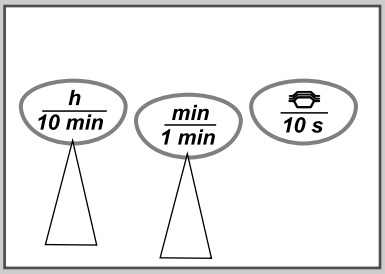


1

Klokkeslættet vises i...	**hvis du trykker på ◷ -knappen...**
24-timers format	en gang
12-timers format	to gange

2 Timerne indstilles ved at trykke på "h"-knappen, indtil det rigtige antal timer vises i funktionsvinduet.

➢ Du kan holde "h"-knappen inde, hvis du vil bladre hurtigt gennem timerne.



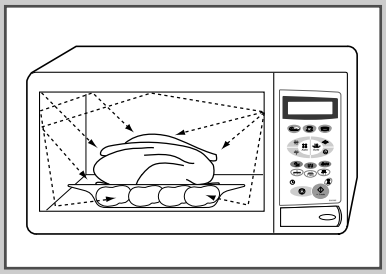
3 Minutterne indstilles ved at trykke flere gange på "min"-knappen, indtil det rigtige antal minutter vises funktionsvinduet.

➢ Du kan holde "min"-knappen trykket inde, hvis du vil bladre hurtigt gennem minutterne.

4 Tryk på ◷ -knappen, når det rigtige klokkeslæt vises i funktionsvinduet.
Resultat: Klokkeslættet vises, når du ikke bruger mikrobølgeovnen.

Sådan virker mikrobølgeovnen

DK



Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge, opvarme eller optø mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til at:

- ***Optø mad***
- ***Varme færdigmad op***
- ***Tilberede mad.***

Virkemåde

1 Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på glaspladen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet jævnt.

2 Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.

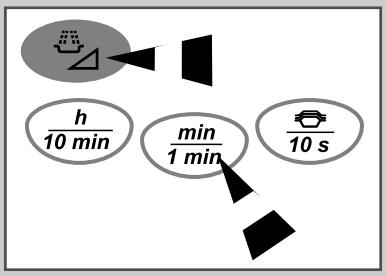
3 Der er stor forskel på, hvor lang ovntid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold:

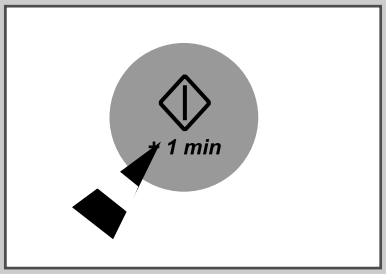
- Vægt og massefylde
- Vandindholdet
- Starttemperaturen (køleskabskold eller opvarmet til rumtemperatur).

Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes sådan, at:

- Maden er jævnt fordelt helt ind til midten
- Maden ikke koldere i midten end i de yderste lag.

Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt





Det er nemt at kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt, brug følgende enkle fremgangsmåde. Hvis du er usikker på, hvad du skal gøre, kan du se i afsnittet "Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem" på næste side.

- Ovnen skal være tilsluttet en stikkontakt
- Glaspladen skal sidde på rulleringen i ovnen
- Hvis du ikke benytter maksimal varmeeffekt (100% - 800 W), tager det længere tid at koge en kop vand.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap længst ned på betjeningspanelet. Stil en kop vand på glaspladen og luk ovndøren.

2 Tryk på -knappen og indstil ovntiden til 4-5 minutter ved at trykke 4-5 gange på 1min-knappen.

3 Tryk på .
Resultat: Mikrobølgeovnen varmer vandet op i 4-5 minutter. Det skal være tilstrækkeligt til at bringe vandet i kog.

Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem

DK

Det tager lidt tid at lære mikrobølgeovnen at kende. I tabellen nedenfor er der angivet en række hyppigt forekommende problemer. Brug tabellen, hvis der opstår et problem. Det kan spare dig både tid og penge til et besøg hos reparatøren.

Problem	Forklaring/Afhjælpningsmetode
◆ Der er kondensvand i mikrobølgeovnen. ◆ Der strømmer luft omkring mikrobølgeovnen. ◆ Lyset reflekteres ved døren og det ydre kabinet. ◆ Der kommer damp ud af ovndøren og ventilationshullerne.	Dette er normalt.
Mikrobølgeovnen tændes ikke, når du trykker på ⏀-knappen.	◆ Er ovndøren lukket helt til?
Du kan ikke ændre ovnens indstillinger.	◆ Du har midlertidigt slukket for mikrobølgeovnen ved at trykke på ⏚ Tryk på ⏚ én gang til, hvis du vil annullere dine indstillinger, eller tryk på ⏀ for at tænde for ovnen igen.
Maden er slet ikke blevet varmet op.	◆ Er minuturet indstillet korrekt og/eller er der trykket på ⏀-knappen? ◆ Er ovndøren lukket helt til? ◆ Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, så der er sprunget en sikring eller et relæ er slået fra?
Maden har enten fået for lidt eller for meget varme.	◆ Var ovntiden korrekt til denne type af madvarer? ◆ Har du valgt rigtig varmeeffekt?
Der dannes gnister i mikrobølgeovnen.	◆ Har du brugt en skål med metalkant? ◆ Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen? ◆ En alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?
Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen.	◆ Når ovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. Løsning: Mikrobølgeovnen skal placeres i en vis afstand fra radio, TV-apparater og antenner. ◆ Hvis mikrobølgeovnens mikroprocessor registrerer en forstyrrelse, kan displayet blive nulstillet. Løsning: Tag stikket ud af kontakten, og sæt det ind igen. Stil uret igen.

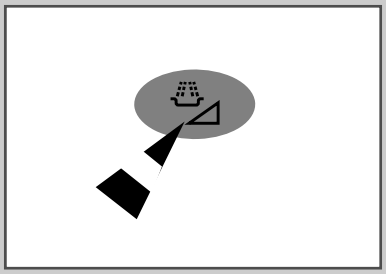
Hvis problemet ikke løses ved at følge vejledningen i tabellen, skal du notere:

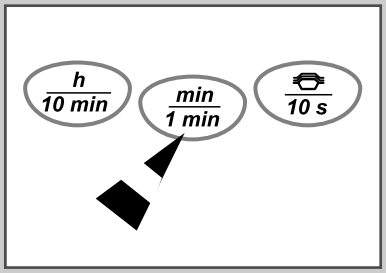
- ***Mikrobølgeovnens modelbetegnelse og serienummer, der normalt er anført på bagsiden af mikrobølgeovnen***
- ***Garantibestemmelserne (købsdatoen og købsstedet)***
- ***En præcis beskrivelse af problemets art.***

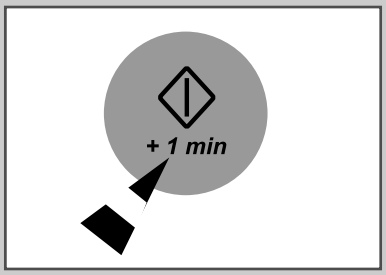
Derefter kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNGS service efter salg.

Lave mad/opvarme færdigmad

DK







Denne vejledning beskriver, hvordan du kan lave mad i mikrobølgeovnen eller varme færdigmad op.

Du skal ALTID kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du lader den stå uden opsyn.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste hjørne på betjeningspanelet. Stil maden midt på glaspladen. Luk ovndøren.

Du må aldrig tænde for mikrobølgeovnen, hvis den er tom.

2 Tryk på -knappen.

Resultat: Følgende indikatorer vises i displayet:

- I (ettrins madlavning)
- (mikrobølgefunktion)
- (maksimal varmeeffekt).

3 Indstil varmeeffekten ved at trykke på -knappen igen, indtil den ønskede varmeeffekt vises i displayet. I tabellen på følgende side kan du se, hvilken varmeeffekt, du kan vælge til forskellige typer madvarer.

4 Indstil ovntiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne.

Eksempel: Hvis du vil indstille en ovntid på 3 minutter og 30 sekunder, skal du trykke 3 gange på 1min-knappen og derefter trykke tre gange på 10s-knappen.

Resultat: Ovntiden vises i displayet.

5 Tryk på ◇-knappen.

Resultat: Ovnlyset tændes, og glaspladen begynder at rotere. Ovnen tændes, og når ovntiden er gået:

- Hører du 4 bippelyde fra ovnen.
- Viser uret igen det aktuelle klokkeslæt.

Du kan ændre varmeeffekten, medens ovnen er tændt ved at trykke på -knappen, indtil varmeeffekten er indstillet korrekt.

Hvis du bare vil varme noget mad ved fuld varmeeffekt (100%), kan du trykke på ◇-knappen lige så mange gange, som ovntiden i minutter. Mikrobølgeovnen starter med det samme.

Varmeeffekter og ovntider

DK

Du skal tilpasse varmeeffekten og dermed ovntiden til den type af mad, du vil lave i ovnen eller færdigmaden, der skal varmes op. Varmeeffekten kan indstilles i 10 trin.

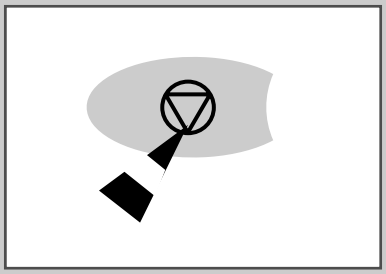
Varmeniveau	***Procent***	***STRØMFORBRUG***	
		Mikrobølge	***Grill***
HØJ	100 %	800 W	-
SAUTERING	90 %	720 W	-
OPVARMNING	80 %	640 W	-
MEDIUM HØJ	70 %	560 W	-
SIMRE	60 %	480 W	-
MEDIUM	50 %	400 W	-
MEDIUM LAV	40 %	320 W	-
LAV	30 %	240 W	-
OPTØNING ( )	20 %	160 W	-
LUN	10 %	80 W	-
GRILL	-	-	1000 W
Skift af funktion eller MW og GRILL.	100 %	800 W	1000 W
Andel af tid under aktuel funktion i 100 sekunder.		18 %	82 %

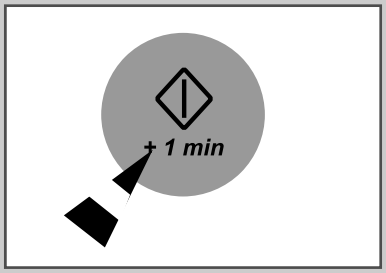
Ovntider i opskrifter og i denne betjeningsvejledning gælder for bestemte varmeeffekter.

Hvis du vælger en...	**Så skal ovntiden...**
Højere varmeeffekt	Reduceres
Lavere varmeeffekt	Øges

DK

Sluk for mikrobølgeovnen



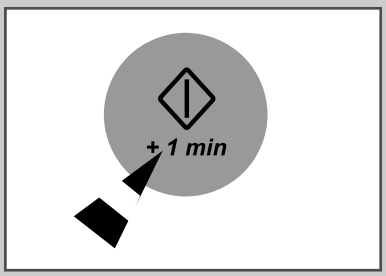


Du kan slukke for mikrobølgeovnen når som helst, så du kan:

- ***Se til maden***
- ***Vende maden eller røre i sovsen eller lignende***
- ***Lade den stå, så varmen kan fordele sig fra de yderste lag og ind mod midten.***

Hvis du vil slukke mikrobølgeovnen...	**Skal du...**
Midlertidigt	◆ Åbne døren eller ◆ Trykke på ▽-knappen Resultat: Ovnen slukkes. Mikrobølgeovnen tændes igen, når du lukker ovndøren og trykker på ◇ igen.
Helt	Trykke 2 gange på ▽-knappen. Resultat: Indstillingen af ovntiden og varmeeffekten bliver slettet.

Juster ovntiden



Det kan tit være nødvendigt at justere ovntiden en smule efter madvarerne og din personlige smag. Du kan altid:

- ***Åbne ovndøren og se til maden***
- ***Øge den resterende ovntid.***

Den resterende ovntid øges med et minut, hver gang du trykker på ◇-knappen.

Eksempel: Når du trykker 3 gange på ◇-knappen, øges ovntiden med 3 minutter.

➢ Ovntiden kan kun justeres, når ovnen er tændt, d.v.s. når du har valgt mikrobølgefunktion, grill eller skift mellem mikrobølge og grill.

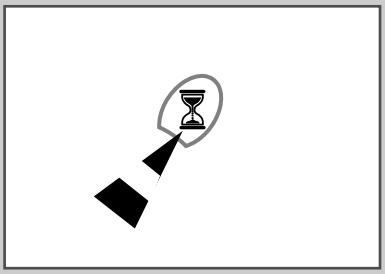
Indstil varmefordelingstiden

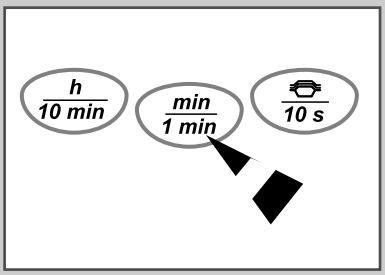
DK

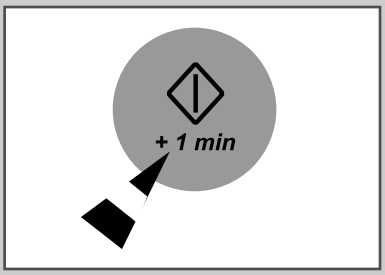
Timeglasknappen kan bruges til 2 forskellige ting:

- ***Som et almindeligt minutur***
- ***Til at indstille varmefordelingstiden ved optøning af frosne madvarer.***

Hvis du vil bruge timeglasset...	**Skal du...**
Som et almindeligt minutur.	**1** Tryk på ⧖-knappen. **2** Vælg tiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne. **3** Tryk på ◇-knappen. Resultat: Der kommer 4 bippelyde fra mikrobølgeovnen, når varmefordelingstiden er gået.
Til at indstille varmefordelingstiden ved optøning af frosne madvarer.	Se side 25.

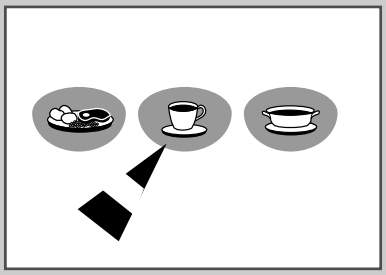






Hurtig opvarmning

DK



Med funktionen Hurtig opvarmning indstilles ovntiden automatisk, og det er ikke nødvendigt at trykke på ◇-knappen.

Tryk lige så mange gange som svarende til antallet af portioner på den knap, der passer til den type madvare, du vil varme i ovnen.

Brug kun mikroovnfast service.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste højre hjørne på betjeningspanelet.

2 Stil maden midt på glaspladen.

3 Luk ovndøren.

4 Tryk på den knap, der passer til den type madvare, du vil varme i ovnen. Tryk én gang for hver position, der skal varmes i mikrobølgeovnen.

Tallerken med en madret	Drikkevarer	Suppe/sovs

Eksempel: Tryk 3 gange på -knappen for at varme 3 kopper kaffe op. se tabellen på næste side.

Resultat: Opvarmningen starter efter ca. 2 sekunder. Når opvarmningen er færdig:

- Kommer der 4 bippelyde fra mikrobølgeovnen
- Vises det aktuelle klokkeslæt i displayet igen.

Oversigt over indstillinger for Hurtig opvarmning

DK

Her er nogle råd og vink, der kan være nyttige, når du bruger funktioner Hurtig opvarmning.

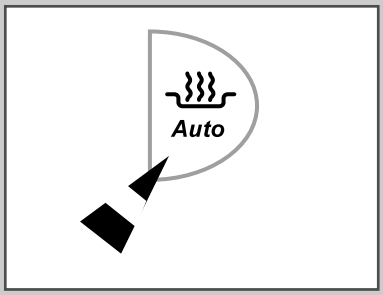
Knap	Type af portion	Portions-størrelse	Varme-fordelingstid	Anbefalinger
	Tallerken med en madret (Genopvarmning)	300-400 g 450-550 g	2 min.	Tag tallerknen ud af køleskabet, tildæk den med plastfolie og sæt den på glaspladen. Tallerknen kan indeholde 3 komponenter, f.eks. kød med sovs, grønsager samt f.eks. pasta, ris eller kartofler. Kontroller, at alt bliver varmt.
	Drikkevarer Kaffe, mælk, the, vand	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1 - 2 min.	Drikkevaren skal hældes i kopper (f.eks. porcelæns-kopper). Stil 1 kop midt på glaspladen, og sæt derefter øvrige kopper symmetrisk omkring glaspladens centrum.
	Suppe/sovs	200 - 300 ml 400 - 500 ml 600 - 700 ml 800 - 900 ml	2 min.	Hæld suppen/sovsen (der kommer lige fra køleskabet eller fra en dåse) i en dyb porcelænsskål eller kande, og varm den under låg i mikrobølgeovnen. Rør om, når ovnen slukkes.

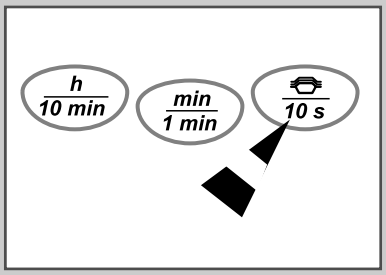
Anbefalinger:

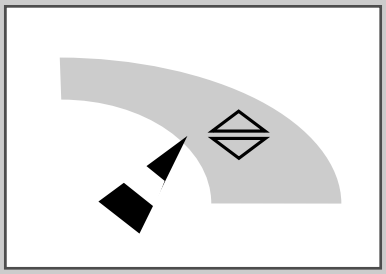
Alle genvarmningsprogrammer, undtagen drikkevarer, gælder mad, der kommer fra køleskab. Men alle programmer er også velegnet for rumtempereret mad, f.eks. på dåse. (f.eks. suppe)
VIGTIGT: Tag maden ud af dåsen og opvarm den på en tallerken eller i en skål.

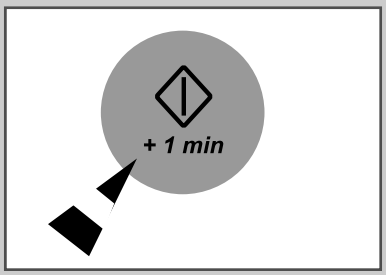
Automatisk opvarmning

DK









Med funktion Hurtig madlavning kan du vælge mellem 6 forprogrammerede ovntider. Du behøver hverken at indstille ovntiden eller varmeeffekten selv.

Du kan vælge typen af madvare ved at trykke på AUTO (¬≋≋≋⌐)-knappen. Antallet af portioner indstilles ved at trykke et tilsvarende antal gange på Portions-knappen.

☛ Brug kun mikroovnfast service.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste høje hjørne på betjeningspanelet.

2 Stil maden på glaspladen.

3 Luk ovndøren.

4 Vælg typen af madvare ved at trykke på AUTO (¬≋≋≋⌐)-knappen en eller flere gange. I tabellen på næste side er de forskellige forprogrammerede indstillinger beskrevet nærmere.

5 Tryk én gang på Portions-knappen for hver portion, der skal tilberedes.

6

Hvis du vil...	**Skal du trykke på ◈...**
Øge ovntiden	Indtil ▲-symbolet vises i displayet
Reducere ovntiden	Indtil ▼-symbolet vises ved AUTO-indikatoren
Vende tilbage til startindstillingen	◆ En gang, hvis ▲-symbolet vises ved AUTO-indikatoren ◆ To gange, hvis ▼-symbolet vises ved AUTO-indikatoren

➢ Du kan altid regulere ovntiden efter dine egen smag (det kan f.eks. være, at du foretrækker, at grøntsager koges helt igennem) og tilpasse programmerne til de madvarer, du skal varme i mikrobølgeovnen (det kan f.eks. være, at kartoflerne er usædvanligt bløde eller hårde). Ovntiden reguleres nemt ved at trykke på ◈-knappen.

7 Tryk på ⏀.

Resultat: Ovnen tændes med den forprogrammerede varmeeffekt og slukkes efter den forprogrammerede ovntid.

Oversigt over indstillinger for automatisk opvarmning

DK

Her er nogle gode råd og vink, der kan være nyttige, når du bruger funktionen Hurtig madlavning.

Kode	Madvare	Portions-størrelse	Varme-fordelingstid	Forberedelse
1	Skrællede kartofler	400 - 500 g 550 - 650 g 700 - 800 g	2 minutter	Kartoflerne skal være af ensartet størrelse. Vej kartoflerne. Kartoflerne vaskes og skrælles og lægges i et lag i en glasskål (mikroovnfast). Hæld 45 ml (3 spiseskeer) vand ved. Læg låg på glasskålen - også under varmefordelingstiden.
2	Rå grøntsager	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g	2 minutter	Vask og rens grøntsagerne, så de er klar til at komme i mikrobølgeovnen. Vej grønsagerne, og læg dem i en glasskål (mikroovnfast). Hæld 45 ml (3 spise-skeer) vand ved (mindste portionsstørrelse) eller 60 ml vand ved (større portionsstørrelser). Læg låg på glasskålen - både ved opvarmningen og under varmefordelingstiden.
3	Frisk fisk	200 - 300 g 350 - 450 g 500 - 600 g 650 - 750 g	2 minutter -	Rens hele fisk eller fiskefileter og hæld lidt citronsaft ved. Stil fisken i en mikroovnfast glasskål eller porcelænsfad (læg fisken hoved mod hale). Tildæk med plastfolie - både ved opvarmningen og under varmefordelingstiden.
4	Kyllingestykker	350 - 450 g 500 - 600 g 650 - 750 g	2 - 3 minutter	Børst kyllingestykkerne med olie og krydderier, f.eks. peber og paprika. Læg kyllingestykkerne ben-siden opad på stativet. Drej rundt, når bippelyden høres.
5	Bagte kartofler	2 x 175 - 225 g 4 x 175 - 225 g	4-5 minutter	Brug kartofler med ensartet størrelse og vægt mellem 175 g til 225 g pr. kartoffel. Vask kartoflerne og prik skindet med en gaffel. Læg dem på glaspladen og vend dem, når bippelyden høres. Læg 2 kartofler over for hinanden. Læg 4 kartofler i en cirkel.
6	Burgere/ fiskepinde	2 eller 4 tynde burgere 8 fiskepinde (tyndere paneret) 1 eller 2 tykke burgere 8 fiskepinde (tykkeret paneret)	-	Tag burgere, fiskepinde ud af fryseren og læg dem direkte på stativet. Fiskepindene bør dog lægges på et stykke alufolie på stativet. Vend under tillavningen, så snart bippelyden høres.

Anbefalinger:

Skrællede kartofler: Dette program passer til alle kartoffeltyper. Hvis kartoflerne er blødere end normalt, skal du blot trykke på LESS-knappen. Hvis kartoflerne er hårdere end normalt, skal du trykke på MORE-knappen.

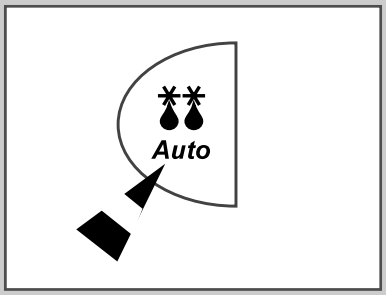
Rå grøntsager: Dette program passer til alle typer af grøntsager. Hvis du vil koge bløde grøntsager (f.eks. squash), skal du blot trykke på LESS-knappen. Grøntsager som f.eks. broccoli, blomkål og gulerødder koges med normal indstilling. Hvis du koger hårdere grøntsager eller blot ønsker at koge grøntsagerne helt igennem, skal du trykke på MORE-knappen.

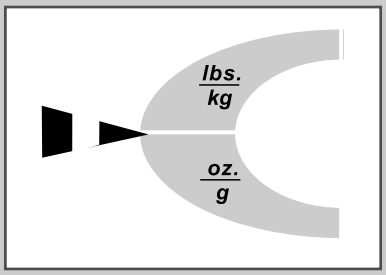
Frisk fisk: Dette program passer til fisk som f.eks. ørred eller fileter af torsk, kuller, rødspætte og laks.

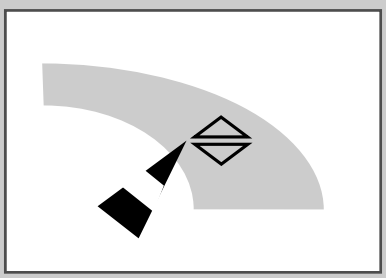
Bagte kartofler: Dette program passer til alle slags kartofler. Hvis de af en blødere type, trykker du blot på LESS-knappen. Hvis kartoflerne er hårdere, trykker du blot på MORE-knappen.

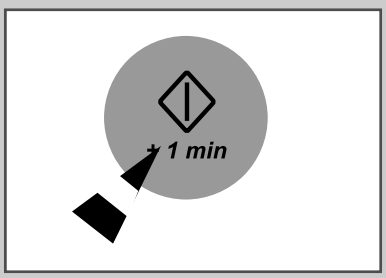
Automatisk optøning

DK









Funktionen automatisk optøning er velegnet til optøning af kød, fjerkræ, fisk eller frugt, der tages ud af fryseren. Optøningstiden og varmeeffekten indstilles automatisk. Du skal kun vælge program og indtaste vægten af maden, der skal tøs op.

Brug kun mikroovnfast service.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste højre hjørne på betjeningspanelet.

2 Stil maden midt på glaspladen.

3 Luk ovndøren.

4 Tryk på AUTO ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
- (automatisk optøning)
- (regulering af optøningstiden)
- (vægt)

5 Tryk en eller flere gange på AUTO ( )-knappen afhængig af, hvilken type af madvare, der skal tøs op. Se i tabellen på næste side.

6 Indtast vægten af maden ved at trykke på lbs./kg og oz./g knapperne.

- Du kan skifte mellem pund og kg ved at trykke samtidigt på AUTO ( ) og lbs./kg knappen.
- Når du har valgt som madtype, er den maksimale vægt 300 g.

7

Hvis du vil...	**Skal du trykke på ...**
Øge optøningstiden	Indtil ▲-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren
Reducere optøningstiden	Indtil ▼-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren
Vende tilbage til startindstillingen	◆ En gang, hvis ▲-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren ◆ To gange, hvis ▼-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren

8 Tryk på .
Resultat:
- Optøningen begynder.
- Nogle af optøningsfunktionerne bevirker, at der kommer en bippelyd fra ovnen, når halvdelen af optøningstiden er gået, så du bliver mindet om, at maden skal vendes.

9 Hvis der kommer en bippelyd, når halvdelen af optøningstiden er gået, skal du trykke på for at fortsætte optøningen.

Du kan også indstille optøningen manuelt. Vælg en varmeeffekt på 30%. Se afsnittet "Lave mad/opvarme færdigmad" på side 14 for yderligere oplysninger.

Oversigt over de automatiske optøningsprogrammer

DK

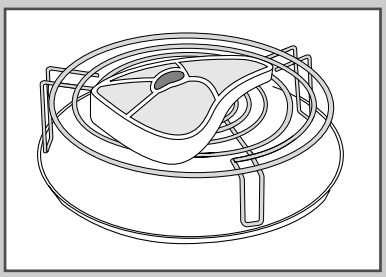
I tabellen nedenfor er der angivet madvarernes vægt, varmefordelingstiderne og nyttige råd og vink i forbindelse med de automatiske optøningsprogrammer.

Kode	Mad	Portions-størrelse	Tillavningstid	Anbefalinger
	Kød oksekød svinekød bøffer koteletter hakket kød	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 minutter	Tildæk de udsatte områder med alufolie. Vend kødet, når der kommer en bippelyd fra ovnen.
	Fjerkræ i Hele og stykker	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 minutter	Tildæk lår og vinger med alufolie. Vend fjerkræet, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Du kan tø enten hele kyllinger eller kyllingestykker.
	Fisk hele fisk fiskefileter	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 minutter	Tildæk hoved og hale med alufolie. Vend fisken, når der kommer en bippelyd fra ovnen.
	Frugt	0.2 - 0.3 kg	5 -10 minutter	Læg den frosne frugt i en glasskål og dæk med et låg. Rør omhyggeligt rundt under optøningen. Programmet er beregnet til al slags frugt, f.eks. alle slags bær, æbler, mango eller pærer etc.

Valg af tilbehør

Brug mikroovnfaste tallerkner. Brug ikke plastbeholdere, tallerkner, papirbægre, håndklæder etc.

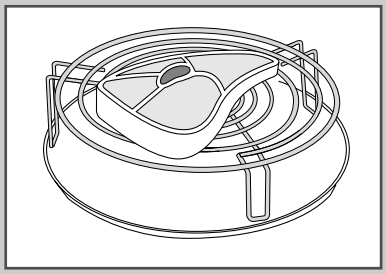
Hvis du ønsker at benytte kombineret madlavningstilstand (grill og mikrobølgefunktion) må der kun benyttes mikroovnfaste tallerkner. Kogegrej af metal eller redskaber kan beskadige ovnen.

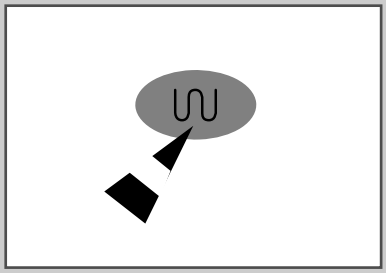


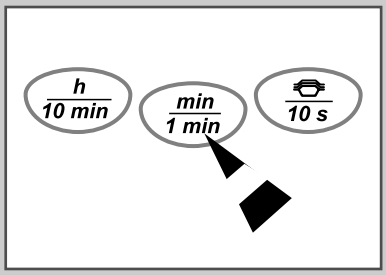
➢ For yderligere oplysninger på egnet kogegrej og redskaber, se venligst kogegrejsguiden, side 29.

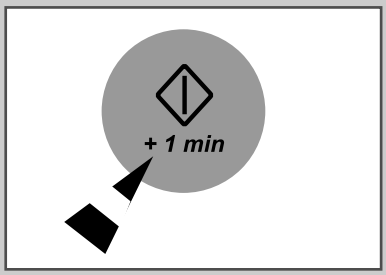
Grilning

DK









Grillen giver dig mulighed for at opvarme og brune maden hurtigt uden brug af mikrobølgefunktionen. Derfor er der leveret en grillstativ med din mikrobølgeovn.

Brug altid grydelapper, når du skal tage i tallerkner i ovnen, da de er meget varme.

1 Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at trykke på ⎍⎍-knappen og derefter på 10min, 1min og 10s-knappen.

2 Åbn døren og sæt maden ind på stativet.

3 Tryk på ⎍⎍-knappen.

Resultat: De følgende indikationer vises:
- I (ettrins madlavning)
- ⎍⎍ (grilning)

4 Indstil grill-tiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne. Den maksimale grill-tid er 60 minutter.

5 Tryk på ⏀-knappen.

Resultat: Grilningen starter, og når den er færdig:
- Lyder der fire bippelyde
- Vises klokkeslættet igen.

Det er helt normalt, at varmelegemet tændes og slukkes under grilningen.
Systemet er skabt for at undgå overophedning af ovnen.

Samtidig programmering af optøning, varmefordeling og opvarmning

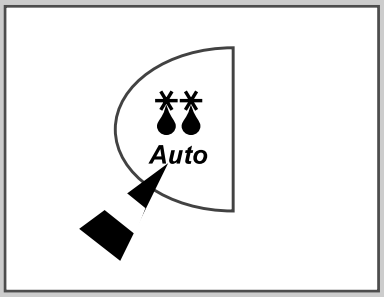
DK

Du kan programmere mikrobølgeovnen til at lave mad i op til 3 trin.

Eksempel: ***Du kan f.eks. tø mad op og derefter varme det op i ovnen uden at indstille ovnen efter hvert trin. Du kan f.eks. tage en kylling på 1,3 kg ud af fryseren og tilberede den i 3 trin:***

- ***Optøning***
- ***20 minutters varmefordelingstid***
- ***Skift mellem grill og mikrobølger i 45 minutter.***

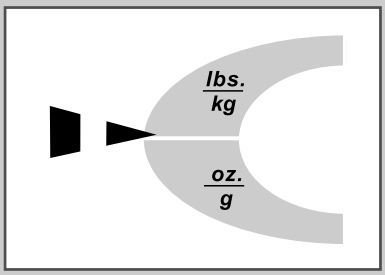
➢ De 2 første trin skal være optøning og varmefordeling.



1 Tryk én eller flere gange på AUTO ( )-knappen.

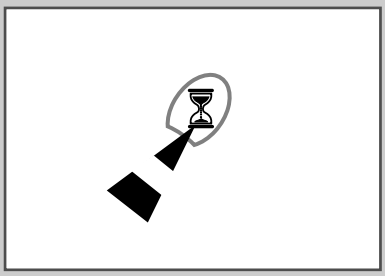
2 Indtast vægten af maden ved at trykke på lbs./kg og oz./g knapperne (1,3 kg i eksemplet).

➢ Du kan skifte mellem pund og kg ved at trykke samtidigt på AUTO ( ) og lbs./kg knappen.



3

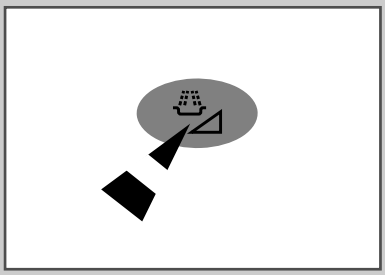
Hvis du vil...	**Skal du trykke på ...**
Øge optøningstiden	Indtil ▲-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren.
Reducere optøningstiden	Indtil ▼-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren.
Vende tilbage til startindstillingen	◆ En gang, hvis ▲-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren ◆ To gange, hvis ▼-symbolet vises i displayet nær AUTO-indikatoren.



4 Tryk på timeglasset og indstil varmefordelingstiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne (20 minutter i eksemplet ovenfor).

5

Vælg mellem...	**Ved at trykke på...**
Mikrobølgefunktion	, eventuelt kan varmeeffekten reguleres ved at trykke en eller flere gange på -knappen.
Grilning	.
Den kombinerede mikrobølge- og grill-tilstand	.

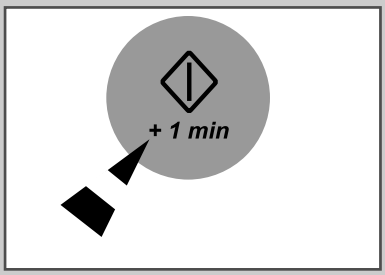


6 Indstil ovntiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne. (45 minutter i eksemplet ovenfor).

7 Tryk på .

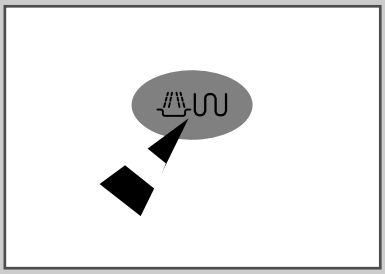
Resultat: De tre tilstande (optøning, varmefordelingstid og tillavningstid) kommer efter hinanden. Eventuelt kommer der en bippelyd fra mikrobølgeovnen, når halvdelen af optøningstiden er gået for at minde dig om, at vende maden.

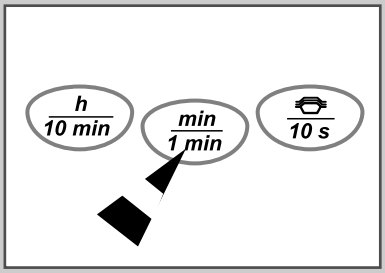
- Der kommer 4 bippelyde fra ovnen, når maden er færdig.
- Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet igen.

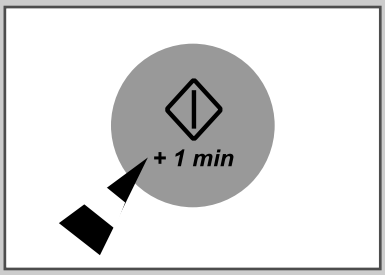


Skift mellem mikrobølger og grill

DK







Du kan også kombinere mikrobølgetillavning med grilning for at tilberede maden hurtigt samtidigt.

- Brug ALTID mikroovnfast og ovnfast grej. Glas- eller keramik-tallerkner er ideelle, da de tillader en jævn spredning af varmen i maden.
- Brug ALTID grydelapper, når du tager i tallerknerne i ovnen, da de bliver meget varme.

1 Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste højre hjørne på betjeningspanelet. Anbring maden på stativet på glaspladen. Luk døren.

2 Tryk på ( )-knappen.

Resultat: De følgende indikationer vises:
I (ettrins madlavning)
(Skift mellem mikrobølger og grill)

3 Indstil grill-tiden ved at trykke på 10min, 1min og 10s-knapperne.

4 Tryk på ◇-knappen.

Resultat:
- Kombinationsmadlavningen starter
- Når den er færdig, lyder der fire bippelyde
- Klokkeslættet vises igen.

Effektniveauet giver mulighed for at tilpasse den energimængde, der bruges og tiden for tilberedelse og grilning af maden, i henhold til type og volumen.

Effektniveau	Mikrobølgeeffekt	Grill-effekt
100%	800 W	1000 W

Ved skift mellem mikrobølger og grill i 100 sekunder, vil mikrobølger anvendes 18 % af tiden og grillen 82% af tiden.

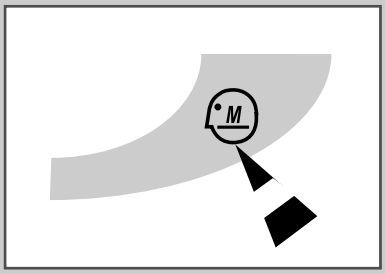
Den maksimale varmeeffekt for kombinationsindstillingen mikrobølge og grill er 18%.

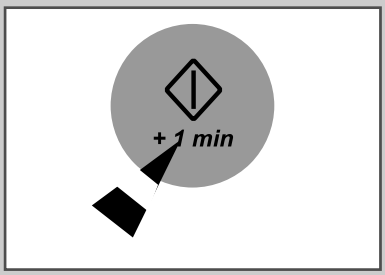
Brug af hukommelse

DK

Hvis du ofte laver den samme slags mad i mikrobølgeovnen, eller ofte varmer den samme type af mad i ovnen, kan det være praktisk at lagre ovntiden og varmeeffekten i ovnens hukommelse, så du ikke behøver at indstille mikrobølgeovnen, hver gang du skal lave mad.

Du kan lagre 2 indstillinger i hukommelsen.





Sådan lagrer du indstillingerne:

1 Hvis du vil programmere... / Skal du trykke på Ⓜ-knappen...

Første indstilling	1 gang
Anden indstilling	2 gange

2 Indstil ovnen og varmeeffekten på sædvanlig måde (se beskrivelse på side 15)

3 Tryk på ◇.
Resultat: Indstillingerne bliver lagret i mikrobølgeovnens hukommelse.

➢ Lagringsfunktionen kan kun benyttes i følgende tilstande:
- Mikrobølge
- Grill
- Skift mellem mikrobølge og grill.

Sådan bruger du indstillingerne:

1 Sæt maden i ovnen.

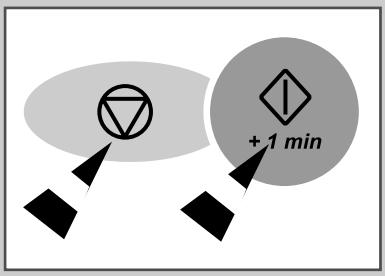
2 Hvis du vil aktivere... / Skal du trykke på Ⓜ-knappen...

Første indstilling	1 gang
Anden indstilling	2 gange

3 Tryk på ◇.
Resultat: Ovntiden og varmeeffekten, du selv har indstillet, bliver valgt.

Hvordan man slukker en bippelyd

Du kan afbryde bippelyden når som helst.

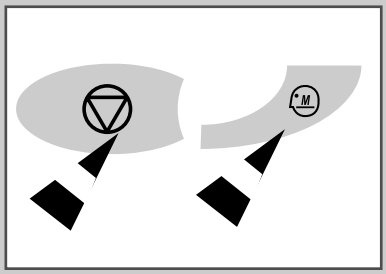


1 Tryk samtidigt på ▽- og ◇-knapperne.
Resultat:
- 🔊-symbolet forsvinder fra displayet.
- Der kommer ingen bippelyd fra mikrobølgeovnen, når du trykker på en knap på betjeningspanelet, eller når maden er færdig.

2 Du kan slå bippelyden til igen ved at trykke samtidigt på ▽- og ◇-knapperne.
Resultat:
- 🔊 -symbolet vises i displayet igen.
- Der kommer igen en bippelyd fra mikrobølgeovnen, når du trykker på en knap.

DK

Brug af demonstrationstilstand



Med demonstrationsprogrammet kan du afprøve mikrobølgeovnens forskellige funktioner, uden at der bliver tændt for ovnen. Når du har afprøvet den funktion, du er interesseret i, skal demonstrationsprogrammmet afbrydes, før du kan tænde mikrobølgeovnen. Du bruger de samme knapper til at starte og afbryde demonstrationsprogrammet.

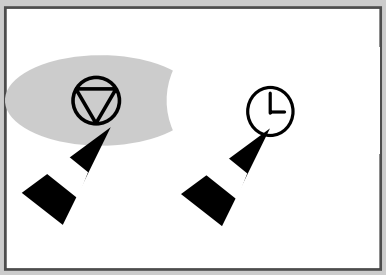
1 Tryk samtidigt på ▽- og Ⓜ-knapperne.
Resultat: **8888** -indikatoren blinker.

2 Vælg den funktion, du vil have demonstreret, ved at trykke på funktionens knap på betjeningspanelet.

3 Tryk på ◇-knappen for at starte demonstrationen.
Resultat:
- Ovntiden vises i displayet, men mindskes hurtigt til 0.
- Ovnen tændes ikke.
- Når demonstrationen er færdig, kommer der 4 bippelyde.

4 Demonstrationsprogrammet afbrydes ved at trykke samtidig på ▽- og Ⓜ -knapperne.
Resultat: Næste gang du tænder for mikrobølgeovnen, tændes mikrobølgeovnen på normal måde.

Børnesikring



Mikrobølgeovnen kan "børnesikres". Derved forhindres det, at børn eller andre, der ikke har kendskab til mikrobølgeovnen, kommer til at tænde for den ved en fejl.

Børnesikringen kan aktiveres når som helst.

1 Tryk samtidigt på ▽- og 🕒-knapperne.

Resultat:
- Børnesikringen aktiveres (ingen af mikrobølgeovnens funktioner kan aktiveres).
- Der vises et låsesymbol (⚷) i displayet.

2 Børnesikringen afbrydes ved at trykke samtidigt på ▽- og 🕒-knapperne igen.

Resultat:
- Låsesymbolet (⚷) forsvinder fra displayet.
- Mikrobølgeovnens funktioner kan aktiveres igen.

Kogegrej

DK

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

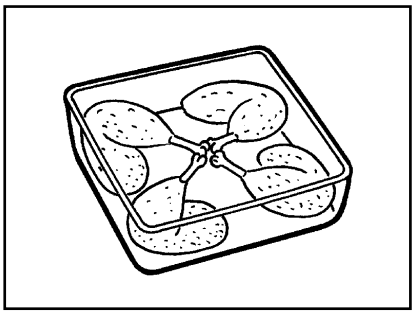
I tabellen nedenfor kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentar
Alufolie	✔ ✘	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger meget alufolie, kan der ske elektrisk lysbuedannelse.
Stegeplade	✔	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✔	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet til brug i mikrobølgeovnen, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker	✔	Frostvarer sælges ofte i polyesterbakker.
Emballage til færdigmad		
• Emballage af polystyren	✔	Færdigmad kan varmes direkte i polystyrenemballagen. Du skal dig være opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den bliver for varm.
• Papirposer eller avispapir	✘	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfast glas	✔	Kan benyttes, medmindre der findes en metalkant.
• Tyndt glas	✔	Kan bruges til at varme mad eller væske. Skørt glas kan gå i stykker ved for hastig opvarmning.
• Syltetøjsglas	✔	Husk at tage låget af. Kun egnet til at varme mad.
Metal		
• Skåle	✘	Kan forårsage brand eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metalklemmer på fryseposer	✘	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✔	Kan bruges ved korte ovntider og under opvarmning. Kan bruges til at absorbere det overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	✘	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastik		
• Plastikskåle	✔	Ildfast termoplastik er specielt velegnet. Nogle typer plastik deformeres og misfarves i stærk varme. Kogegrej af melaminplastik må ikke bruges i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✔	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✔ ✘	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik hul på posen med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Vokspapir eller fedttæt papir	✔	Kan bruges til at forhindre udtørring af maden og fedtstænk i mikrobølgeovnen.

DK

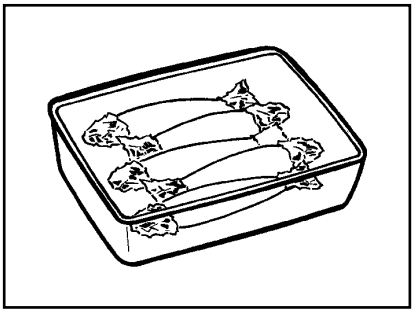
Nogle få madlavningsteknikker

For at sikre en ensartet tillavning af maden i mikrobølgeovnen skal man være omhyggelig med at anvende følgende enkle teknik. Glem IKKE varmefordelingstiden.



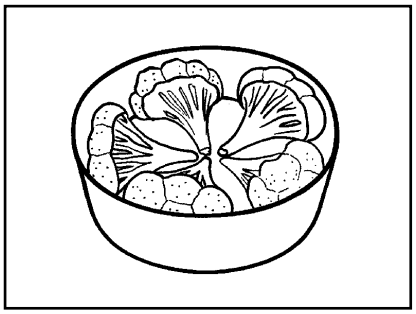
Når man tillaver mad med en uregelmæssig form, placerer man de tyndeste dele, som tillaves hurtigere, mod midten.

Eksempler: Kyllingelår, lammekoteletter, fisk.



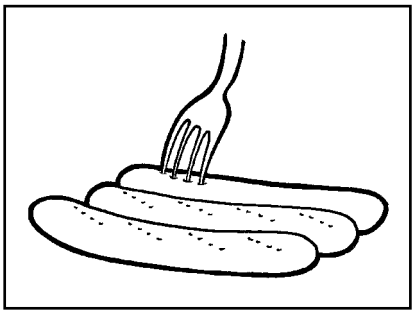
For at undgå, at de tyndeste dele på visse madtyper får for meget, kan man dække enderne med små stykker alufolie (må ikke komme i berøring med væggene).

Eksempler: Hoved og hale på fisk, vinger eller en hel kylling.



Hvis du tillaver flere stykker af den samme mad, skal du prøve at dele dem i lige store dele og placere dem i en ring i en skål eller et fad.

Eksempler: Kartofler, blomkålsstykker, tomater.



Mad med skind, skal eller skræl skal prikkes med en gaffel, så dampen kan komme ud. Herved undgår man sprækker.

Eksempler: Kartofler, tomater, pølser, æg, fisk.

Konverteringstabel

ENGELSKE MÅL	*GRAM/MILLILITER*
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Opvarmning

DK

Madtype		Tillavningstid (minutter)	Effektniveau	Kommentar
HOVED-RETTER	Tallerkner med mad 1 tallerken 2 tallerkner 4 tallerkner	 2 - 3 3 - 4 1/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Dæk kødet med kødsaft, med kød og grøntsager længst ude ved kanten. • Drej halvvejs under opvarmningen. • Stabl tallerknerne.
	Tillavet kød, kylling, kotelet, burgere etc. 1 portion 2 portioner	 1 1/2 - 3 2 1/2 - 4 1/2	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Flyt om under tillavningen.
	Gryderetter 1 portion 2 portioner 4-6 portioner	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter 1 minut.
	Retter som ikke kan omrøres (f.eks. Lasagne) 1 portion 2 portioner 4 portioner	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	• Tildæk med plastfolie. • Drej på retten i 2-minutters intervaller.
GRØNTSAGER	1 portion 2 portioner 4 portioner	1 - 1 1/2 1 1/2 - 3 3 1/2 - 6	HIGH (100%)	• Tildæk med plastfolie. • Rør godt rundt efter den halve tid.
STIVELSES-RIG MAD	Pie 1 familiepie, kold 1 enkelt pie 2 enkle pier Mince pie 1 enkel pie 4 enkle pier	 7 - 10 2 3 1/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 2 1/2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%)	• Hvis nødvendigt, fjernes den fra foliebakken. • Lad den stå og dæk til med køkkenrulle.
	Pizza 1 hel pizza 1 stykke pizza	 3 - 4 1 1/2 - 2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Ris 1 portion tilllavet 4 portioner tillavet Karry med ris	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	 MED-HIGH (70%)	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed - undgå fastbrænding
	Pasta 1 portion 4 portioner	 3 - 4 10 - 12	 MED-HIGH (70%	• Tilsæt lidt sky, fløde eller smør for at: - tilføre fugtighed - undgå fastbrænding
DÅSEPRODUKTER	Hurtigmad (bønner, spagetti, suppe og risengrød) 200 g 425 g	 2 - 3 3 - 4	 HIGH (100%)	• Lægges på en mikroovnfast tallerken. • Tildæk med plastfolie. • Rør rundt efter 1-2 minutter.
BUDDING	Budding 1 portion 4 portioner Julebudding (eng.) 1 portion En hel (450 g)	 1 - 1 1/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	 HIGH (100%) HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	• Tildæk med plastfolie. • Lad stå i 2-3 minutter inden servering, især hvis der er sylteøj på. • Opvarm på en udækket tallerken, da alkoholen og sukkeret kan få den til at brænde på, hvis den bliver for varm.

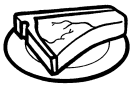
Optøning

DK

Madtype		Tillavningstid (minutter/450 g)	Effektniveau	Kommentar
KØD	Hele stykker (bøf, lam, svinekød etc.)	8 - 11	20 - 30	• Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie. • Vend et par gange under optøning.
	Hakket kød (bøf/lam)	7 - 9	10 - 15	• Del på farsen. • Fjern optøede stykker så hurtigt som muligt og lad varmen fordeles.
	Steg, koteletter	6 - 9	10 - 15	• Vend halvvejs under optøning. • Afskærm tynde eller smalle steder med alufolie.
	Pølser, bacon	4 - 5	5	• Del og flyt om et par gange under optøning.
	Gryderetter	15	5 minutter halvvejs, 5 minutter ved slutningen.	• Bryd af og fjern optøede stykker.
	Kød i terninger	7 - 8	10 - 15	
FJERKRÆ	Hel kylling, and, kalkun etc.	8 - 10	20 - 30	• Afskærm vinger, brystben, lårben med alufolie hvis nødvendigt. • Optø brystsiden nedad først og vend halvvejs under optøning.
	Lårben, vinger, lår Små Store	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Læg de tyndere ender mod midten. • Vend og flyt om to gange under optøning.
FISK	Hel fisk (ørred, makrel)	4 - 5	5 - 10	• Afskærm tynde dele med alufolie hvis nødvendigt. • Læg i et enkelt lag. • Vend en gang under optøning.
	Filet (rødspætte, sild)	3 - 5	10 - 15	
	Stegt fisk (torsk, laks)	4 - 5	10 - 15	
	Rejer, musling	5 - 6 (pr 225 g)	5 - 10	• Rør rundt halvvejs under optøning.
	Pose med kogt fisk	3 - 5	5	• Prik hul i posen og læg den på et mikroovnfast fad. • Vend halvvejs under optøning.
FRUGT	Løs, blød frugt (hindbær, kirsebær, jordbær)	6 - 8	5 - 10	• Vej den mængde, der skal bruges. • Rør rundt og flyt om under optøning og varmefordelingstiden.
	Løs, hård frugt (æbler, pærer, rabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Frugtmos, frugtdessert	7 - 10	10 - 15	• Rør godt rundt under optøning.
	Frugtpie, trifli, ostetærte med frugt	3 - 4	10 - 15	• Lad stå på en serveringstallerken.
MEL-PRODUKTER	Brød Store skiver/uskivet brød	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Fjern plasten. • Lad stå på køkkenrullepapir. • Vend halvvejs under optøningen. • For lang optøning tørrer brødet.
	Smalle skiver/uskivet brød	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 skive	10 - 20 sek.	-	
	Rundstykker og croissant 1 2 4	 15 - 15 sek. 30 sek. 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Ubagt kagedej	1 (pr. 225 g)	20	• Fjern emballagen. • Lad stå på et køkkenrullepapir. • Vend ofte, så den ikke bliver varmt.
	Tærte (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Lad stå på køkkenrulle på serveringstallerkenen. • Fjern papiret inden servering.
	Pølse i svøb (4)	2 - 3	5	• Læg køkkenrulle om hver for at opsuge fugt. • Varmefordelingstiden er vigtig.
	Sukkerbrødskage Hele Stykker	 1 - 1 1/2 40 - 60 sek.	 5 - 10	• Lad stå på køkkenrullepapir.

Tillavning af kød

DK

Madtype		Tillavningstid (minutter/450 g)	Effektniveau	Kommentar
BØF 	Lille steg (filet) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 6 6 - 8 8 - 9	HIGH (100%) de første 3 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå 15-25 minutter.
	Større steg (højreb, halestykke) Let stegt Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 13 14 - 15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Afskærm ben og den yderste kant med alufolie. • Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Bryststykke og grydesteg (hårdt stegt)	20	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM-LOW (30%)	• Tillaves tildækket. • Lad stå i 20 minutter.
	Steg (225g) Let stegt Hårdt stegt	 3 5	MED-HIGH (70%)	---
LAM	Møre stykker (ben, filet) Medium stegt Hårdt stegt	 10 - 12 12 - 14	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Sejere stykker (skulder, bryst med ben) Hårdt stegt	 15		
	Kotelet Hårdt stegt	 8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
SVIN	Ben, skulder Hårdt stegt	 10 - 12	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
	Kotelet Hårdt stegt	 8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Læg de tyndere ender mod midten. • Lad stå i 5 minutter.
KALVEKØD	Ben, skulder, nyre, kam Hårdt stegt	 15	HIGH (100%) de første 5 min., derefter MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 15-25 minutter.
YDERLÅR	Stegestykker (hårdt stegt)	10 - 12	MEDIUM (50%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 15-20 minutter.
	Steg (hårdt stegt)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Vend halvvejs under tillavningen. • Lad stå i 5 minutter.
	Bacon 1 stykke 2 stykker 4 stykker	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	HIGH (100%)	• Læg et stykke køkkenrulle over.

DK

Fjerkræ

Madtype		Tillavningstid (minutter/450 g)	Effektniveau	Kommentar
KYLLING (hel)	Hel uden fyld	6 - 8	HIGH (100%)	• Lad stå på stativ eller omvendt skål på en mikroovnfast tallerken. • I den første halvdel af tiden: – Brystsiden nedad – Beskyt vinger med alufolie hvis nødvendigt. • Lad stå i 10-15 minutter.
	Hel med fyld	8 - 9	HIGH (100%)	
KYLLING (dele)	Lårben	6 - 8	HIGH (100%)	• Anbring de tykkere dele mod den ydre kant på tallerken, hudsiden opad. • Flyt om halvvejs under tillavningen.
	Brystsiden nedad	2 - 3	HIGH (100%) MEDIUM (50%)	• Tildæk under tillavningen for at forhindre udtørring.
	Benløse stykker	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Vendes halvvejs under tillavningen. • Pak ender ind i alufolie, hvis de føles for varme under tillavningen.
KALKUN (hel)	Hel op til 4 kg.	9 - 10	HIGH (100%) de første 10 min., derefter MED-HIGH(70%)	• Tillaves på samme måde som hel kylling. • Ved fyld – Fyld halsenden løst med fyld. – Tilbered resten af fyldet separat. – Kontrollér, at fyldet er helt tillavet.
AND	Hel eller dele	7 - 10	HIGH (100%) de første 10 min., derefter MED-HIGH(70%)	• Tilberedes på samme måde som hel kylling eller kyllingedele. • Prik huller i skindet for at lade fedtet komme ud og fjern fedtet under tilberedningen. • Steg ganske hårdt, men ikke for meget. • Lad den stå, tildæk med alufolie.

Fisk

Madtype		Vægt	Tillavningstid (minutter ved HIGH)	Kommentar
FISK (hel)	Små fisk (12 cm)	8oz (225g)	3 - 5	• Afskærm hoved og hale. • Vendes halvvejs under tilberedningen.
	Medium fisk (20 cm)	1 lb (450g)	5 - 8	
	Store fisk (over 25 cm)	2 lb(1 kg)	8 - 10	
FISK (portioner)	Filet	1 lb(450 g)	4 - 7	• Enderne overlappes.
	Stegestykker	1 lb (450 g)	5 - 8	• Lad større stykker ligge udad mod kanten.
SKALDYR	Hele rejer (pillede)	1 lb (450 g)	7 - 8	• Rør rundt flere gange under tillavningen.
	Muslinger	1 lb (450 g)	6 - 8 (MED-HIGH 70%)	
	Hummer, krabbe	1 lb (450 g)	6 - 8	

Pasta og ris

Madtype		Vægt	Tillavningstid (minutter ved HIGH)	Varmefor-delingstid	Kommentar
PASTA	Ægnudler tagliatella	8oz (225g)	5 - 6	2	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 600 ml kogende, saltet vand.
	Makaroni	8oz (225g)	8 - 10	2	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 1 l kogende, saltet vand.
	Lasagne	8oz (225g)	8 - 10	3	
	Pastaskruer o lign.	8oz (225g)	14 - 18	2	
	Spagetti	8oz (225g)	8 - 12	3	• Brækkes i stykker hvis nødvendigt. • Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 800 ml kogende, saltet vand.
RIS	Minutris	8oz (225g)	10	3	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 600 ml kogende, saltet vand.
	Langkornet ris	8oz (225g)	10 - 12	3	
	Brun minutris	8oz (225g)	20	5	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 650 ml kogende, saltet vand.
	Brun ris	8oz (225g)	20 - 25	5	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 800 ml kogende, saltet vand.
	Ris med smag	4.5oz (130g)	12 - 14	2	• Tillaves uden låg med en spiseskefuld olie og 400 ml kogende, saltet vand.

Friske grøntsager

DK

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Hele kartofler med skræl	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Vaskes godt og prikkes med gaffel. • Når de er næsten færdigkogte, svøbes de ind i folie og lades stå i 5 minutter.
	Skrællede kartofler i 3 cm terninger	3	6 - 7	• Lægges på mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen. • Hvis mos ønskes, lægges 1-2 min til tilberedningstiden.
BØNNER, ÆRTER etc.	Snittebønner	1lb (450g)	6 - 8	• Tilsæt 50 ml vand. • Smag efter minimum tilberedningstid for at se om det er klart. • Serveres med det samme.
	Skivede pralbønner	1lb (450g)	5 - 6	
	Hestebønner	8oz (225g)	4 - 5	
	Ærter	8oz (225g)	4 - 6	
	Sukkerærter	12oz (375g)	6 - 7	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål (snittet)	1/2 medium	5 - 7	• Tilsæt 100 ml vand.
	Rosenkål	1lb (450g) 8oz (225g)	8 - 10 5 - 7	
	Blomkål, delt	1 hel	10	• Broccoli • Tilsæt 100 ml vand.
	Broccoli	1lb (450g) 8oz (225g)	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	1lb (450g)	5 - 6	• Tilbered bløde blade med kun lidt vand. • Tildæk let.
	Bladgrøntsager	1lb (450g)	7 - 8	
RODFRUGTER	Gulerødder (tyndt skivede)	1lb (450g) 8oz (225g)	10 6 - 7	• Tilsæt 100 ml vand.
	Rødbeder (ikke skrællet)	4 medium	12 - 15	
	Kålroer og turnips	1lb (450g)	10 - 12	• Tilsæt 100 ml vand. • Dæk let til. • Rør rundt halvvejs under tilberedningen.
	Pastinak (i fire dele)	1lb (450g)		• Svøbes ind i plastfolie eller lægges en overdækket tallerken.
ANDRE GRØNTSAGER	Svampe	8oz (225g)	2 - 3	• Tilberedes i en overdækket tallerken med smeltet smør. • Må ikke koge for længe.
	Løg Hele Delt	2 large 4 - 5	4 - 6 2 - 3	• Blanch in a covered dish with no additional water.
	Tomater	2	2 - 3	• Skær over på tværs • Tag lidt smør eller ost på. • Tilbered i en udækket tallerken.
	Courgette	8oz (225g)	3 - 4	• Tilberedes med en smule vand til de er bløde.
	Selleri (delt)	4 stilke	2 - 3	• Tilsæt 50 ml vand.
	Majkolber	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Svøbes ind i plastfolie eller lægges på en flad mikroovnfast tallerken. • Vendes to gange under tilberedningen.
	Asparges	1lb (450g)	5 - 6	• Tilsæt 100 ml vand.
	Artiskokker	1	4 - 5	• Svøbes ind i plastfolie.
	Græskar i 3 cm terninger	8oz (225g)	6 - 7	• Placeres på en mikroovnfast tallerken og dækkes let til. • Rør godt rundt under tilberedningen. • Hvis der ønskes mos, lægges 1-2 minutter til tilberedningstiden.

Optøning af grøntsager

DK

Madtype		Kvantitet	Tilberedningstid (min ved HIGH)	Kommentar
KARTOFLER	Kartoffelskiver (1 cm tykke)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Chips egner sig ikke til tilberedning i mikroovn.
BØNNER, ÆRTER etc	Snittebønner	1lb (450g)	8 - 10	• Tilsæt 50 ml vand. • Placeres i en flad mikroovnfast tallerken med tildækning.
	Hestebønner	12oz (375g)	7 - 8	
	Ærter	4oz (125g) 8oz (225g) 1lb (450g)	2 - 3 4 - 5 8	• Tilsæt 50 ml vand.
	Mange-tout	8oz (225g)	4 - 5	
	Blandede grøntsager	4oz (125g) 8oz (225g)	3 - 4 4 - 6	
KÅL, BLOMKÅL etc.	Kål	8oz (225g)	3 - 4	• Tilsæt 75 ml vand.
	Rosenkål	8oz (225g)	4 - 5	• Tilsæt 50 ml vand. • Smag på kålen efter minimumtiden er gået for at mærke, om den klar.
	Blomkål	8oz (225g)	5 - 6	• Tilsæt 50 ml vand. • Flyt rundt halvvejs gennem tillavningen. • Lad stå i 1-2 minutter for smag til med salt.
	Broccoli	8oz (225g)	5	• Tilsæt ikke vand.
	Spinat	8oz (225g)	4 - 5	---
ROD-FRUGTER	Gulerødder	8oz (225g)	4 - 6	• Tilsæt 50 ml vand.
ANDRE GRØNTSAGER	Majskolber	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Tilsæt lidt smør.
	Maj	8oz (225g)	3 - 4	• Tilsæt 50 ml vand.

Grilning

DK

Mad		Grill	Kvantitet	Tilberedningstid (minutter)		Hviletid	Bemærkninger
				1. side	2. side		
Lamme-koteletter	Mellem	Grill	2 (100-150g)	14 - 15	8 - 9	--	• Smør dem med olie og læg dem på en rist. Vend dem.
Kyllinge-stykker	Lår	Mikrobølgeovn & grill	2 (100-250g)	13 - 14	10 - 11	2 - 3	• Smør kyllingestykkerne med olie og tilsæt krydderier (f.eks. krydderier specielt til kylling). Læg dem med skroget opad på risten og vend dem.
	Vinger	Mikrobølgeovn & grill	4 (700-800g)	9 - 10	7 - 8		
Hel fisk (f.eks. ørred)		Mikrobølgeovn & grill	1 (250g)	7 - 8	6 - 7	2 - 3	• Smør fisken med olie og læg den på risten. Vend den og tilsæt krydderier, når den er blevet grilleret. Hvis fisken er for lang skæres halen af.
Grillpølser		Grill	4 (80 - 100g)	10 - 11	7 - 8	--	• Læg pølserne på risten og vend dem.
Toastbrød		Grill	2 - 4	3.30 - 4	2.30 - 30	--	• Læg skiverne på risten og vend dem.
Boller		Grill	2 - 4	2 - 3	1.30 - 2.30	--	• Læg bollerne på risten og vend dem.
Hawaiitoast/ Ostetoast		Mikrobølgeovn & grill	2 - 3	6 - 8	--	2 - 3	• Læg bagepapir på risten, før du lægger toastskiverne på. Vend dem.
Pizza-stykke		Mikrobølgeovn & grill	150g	6 - 7	--	2 - 3	• Læg bagepapir på risten, før du lægger pizzastykket på. Vend pizzastykket.

Rengøring af mikrobølgeovnen

DK

Med jævne mellemrum skal du rengøre følgende dele af mikrobølgeovnen. Ellers kan madrester og fedtpletter sætte sig fast, så det bliver vanskeligt at få ovnen ren igen:

- ***Indvendige og udvendige overflader***
- ***Ovndør og dørholdemekanismer***
- ***Glasrude og rullering.***

☛ Du skal ALTID kontrollere, at dørholdemekanismerne er rene, og at døren lukker helt tæt til.

Anbefalinger:

Der må IKKE komme vand i ventilationskanalerne.

Brug ALDRIG skurepulver eller opløsningsmiddel.

Pakningerne på ovndøren skal rengøres specielt omhyggeligt:

- Der må ikke sidde partikler på pakningerne
- Der må ikke være partikler, der kan komme i klemme i ovndøren, så den ikke lukker helt til.

1	Vask mikrobølgeovnen udvendigt med en blød klud og varmt sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.
2	Fjern stænk og fedtpletter på væggene indvendigt i mikrobølgeovnen og på rulleringen med sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.
3	Fastbrændt snavs og dårlig lugt fjernes ved at stille en kop fortyndet appelsinjuice på glaspladen og tænde mikrobølgeovnen i 10 minutter med fuld varmeeffekt.
4	Glaspladen kan vaskes i opvaskemaskinen.

Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen

Du bør tage nogle få enkle forholdsregler, før du reparerer eller opmagasinerer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovne må aldrig tages i brug, hvis ovndøren eller dørholdemekanismerne er defekte:

- ***Ødelagte dørholdemekanismer***
- ***Ødelagte pakninger***
- ***Bøjet eller bulet ydre kabinet.***

Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.

☛ Du må under INGEN omstændigheder afmontere mikrobølgeovnens ydre kabinet. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på, at den fungerer som den skal, skal du:

- Tage stikket ud af kontakten
- Sende mikrobølgeovnen til reparation.

Opmagasinering af mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal opmagasineres på et tørt og støvfrit sted.

Forklaring: Støv og fugt kan ødelægge komponenterne i mikrobølgeovnen.

Tekniske specifikationer

SAMSUNGs produkter udvikles hele tiden. Vi forbeholder os derfor ret til at ændre de tekniske specifikationer uden forudgående varsel.

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz AC
Strømforbrug	
Mikrobølge	1200 W
Grill	1000 W
Kombineret tilstand	1350 W
Varmeeffekt	80 W/800 W - 10 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2 450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Køling	Motordrevet ventilatorkøling
Mål	
Ydermål	489 x 275 x 364 mm
Ovnrum	306 x 181 x 322 mm
Volumen	ca 6000 cm3
Vægt	
Netto	ca. 15.5 kg

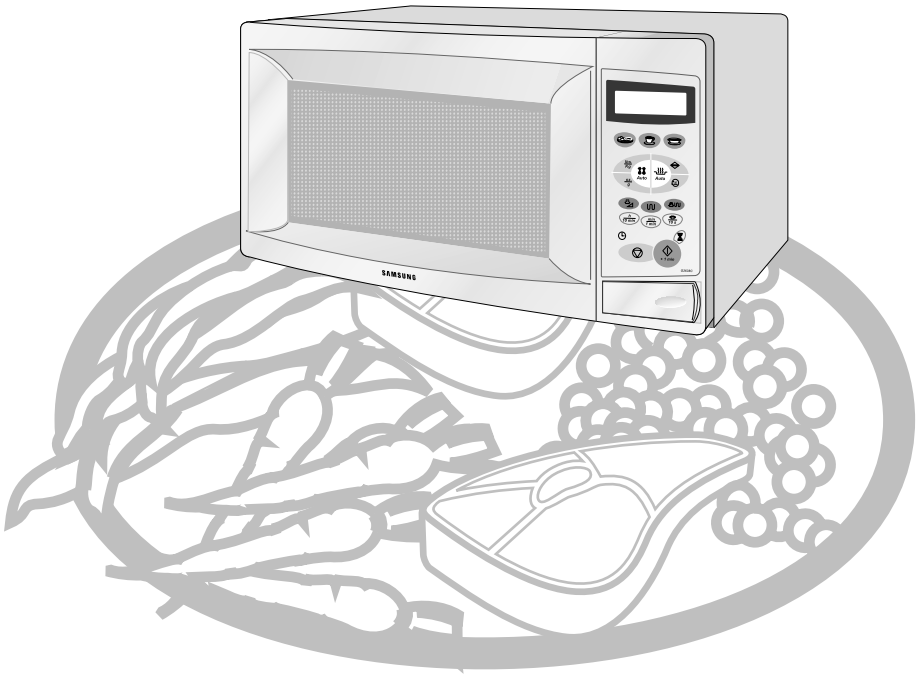
Trykt i Korea

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

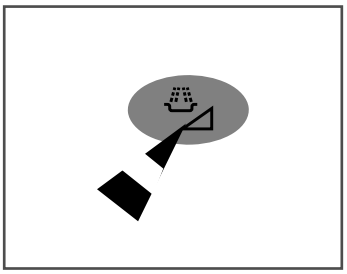
G2638C

Owner's Instructions and Cooking Guide

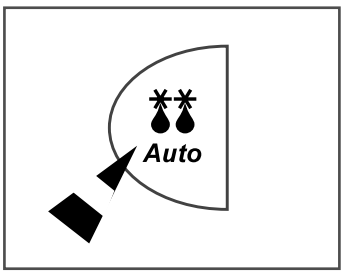


Quick Look-up Guide

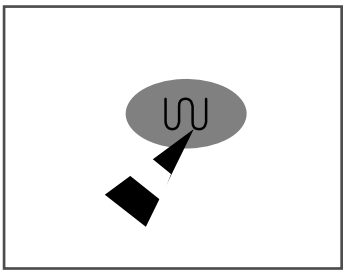
GB



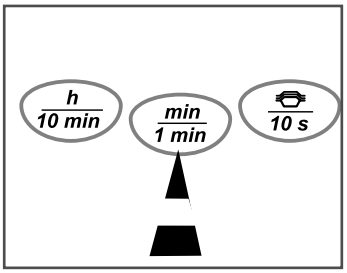
Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or several times.



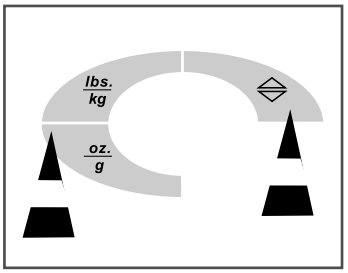
Place the frozen food in the oven.
Select the food category by pressing the AUTO ( ) button once or several times.



Place the food on the rack in the oven.
Press the button.



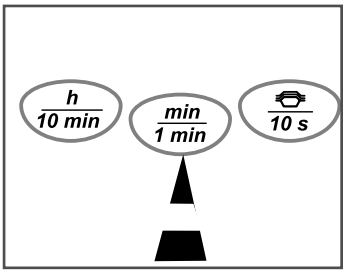
Select the cooking time by pressing the 10min, 1min or 10s. buttons as required.



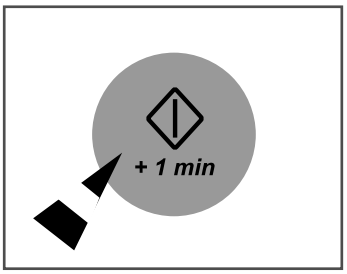
Select the weight by pressing the lbs./kg and oz./g buttons as required.

➢ To toggle between pounds and ounces or kilograms and grams, press the AUTO ( ) and lbs./kg buttons simultaneously.

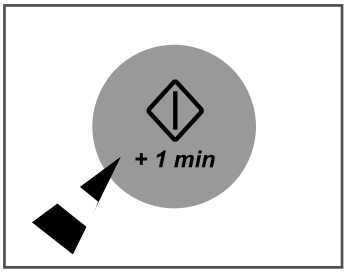
Increase or decrease the cooking time by pressing the button.



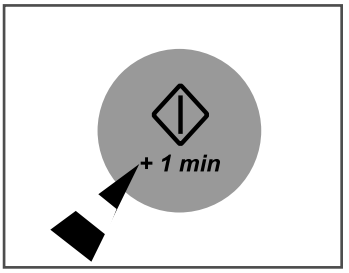
Select the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s. buttons.



Press the button.
Result:
- Cooking starts.
- The oven beeps four times when cooking is over.



Press the button.



Press the button.

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven.

Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven. Take the time to read them as they will help you take full advantage of the microwave oven features.

GB

Contents

- ◆ QUICK LOOK-UP GUIDE 2
- ◆ Oven 5
- ◆ Control Panel 6
- ◆ USING THIS INSTRUCTIONS BOOKLET 7
- ◆ INSTALLING AND PREPARING YOUR MICROWAVE OVEN
  - ■ Safety Precautions 8
  - ■ Accessories 10
  - ■ Installing Your Microwave Oven 11
  - ■ Setting the Time 11
  - ■ How a Microwave Oven Works 12
  - ■ Checking that Your Oven is Operating Correctly 12
  - ■ What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 13
- ◆ COOKING WITH YOUR MICROWAVE OVEN
  - ■ Cooking/Reheating 14
  - ■ Power Levels and Time Variations 15
  - ■ Stopping the Cooking 16
  - ■ Adjusting the Cooking Time 16
  - ■ Setting a Standing Time 17
  - ■ Using the Instant Cook Feature 18
  - ■ Instant Reheat Settings 19
  - ■ Using the Auto Reheat Feature 20
  - ■ Auto Reheat Settings 21
- ◆ DEFROSTING
  - ■ Using the Auto Defrost Feature 22
  - ■ Auto Defrost Settings 23
  - ■ Choosing the Accessories 23
- ◆ TRADITIONAL COOKING METHODS
  - ■ Grilling 24
- ◆ COMBINED COOKING
  - ■ Multistage Cooking 25
  - ■ Alternating function of Microwaves and the Grill 26

GB

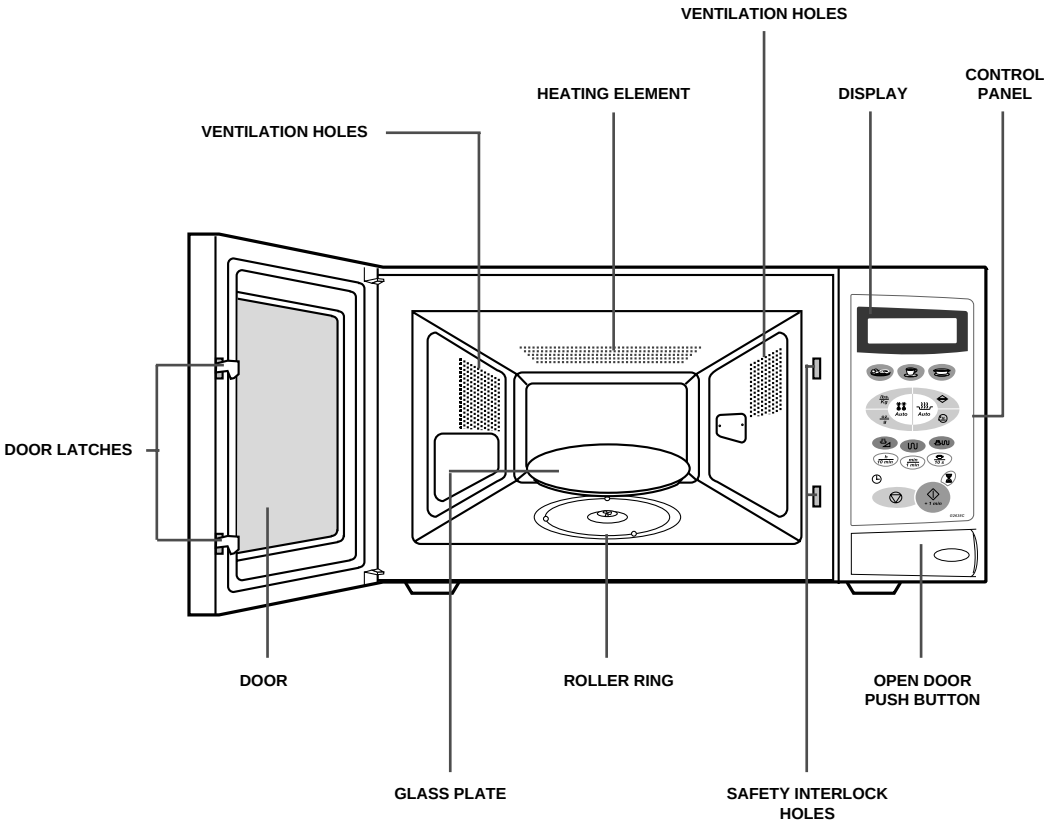
Contents **(continued)**

◆ Features Common to All Types of Cooking
- ■ Using the Memory Cook Feature 27
- ■ Switching the Beeper Off 27
- ■ Using the Demonstration Mode 28
- ■ Safety-locking Your Microwave Oven 28

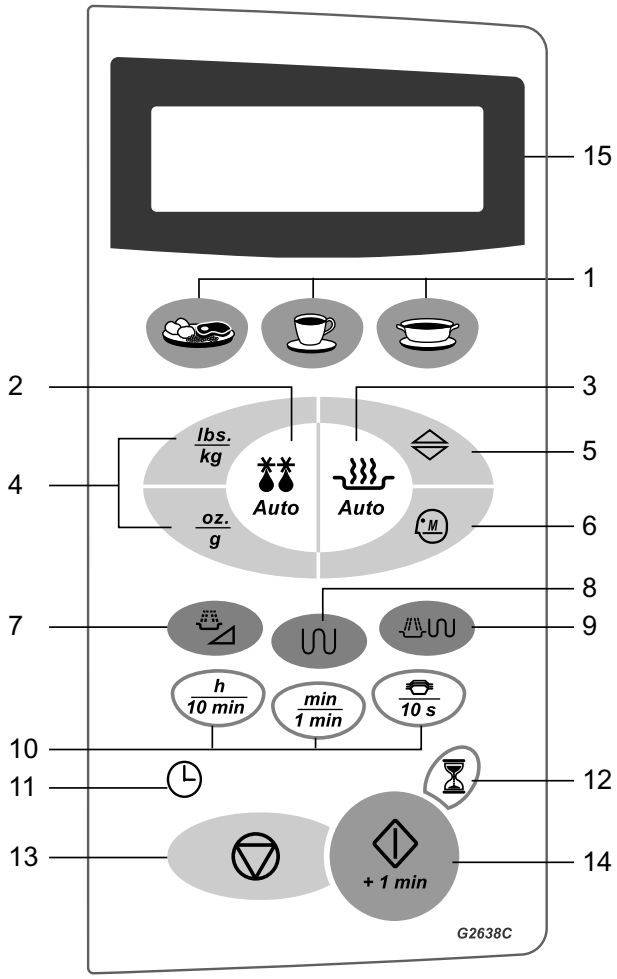
◆ Recommendations for Use
- ■ Cookware Guide 29
- ■ Cooking Guide 30
- ■ Cleaning Your Microwave Oven 38
- ■ Storing and Repairing Your Microwave Oven 38
- ■ Technical Specifications 39

Oven

GB


VENTILATION HOLES
HEATING ELEMENT
DISPLAY
CONTROL PANEL
VENTILATION HOLES
DOOR LATCHES
DOOR
ROLLER RING
OPEN DOOR PUSH BUTTON
GLASS PLATE
SAFETY INTERLOCK HOLES

GB



1. INSTANT REHEAT SELECTION
2. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
3. AUTO COOK FEATURE SELECTION
4. WEIGHT SELECTION
5. COOKING TIME ADJUSTMENT BUTTONS
6. MEMORY COOK FEATURE SELECTION
7. MICROWAVE MODE SELECTION
8. GRILL MODE SELECTION
9. COMBINED MODE SELECTION(MICROWAVE + GRILL)
10. TIME SETTING AND SERVING SELECTION
11. CLOCK SETTING
12. STANDING TIME ADJUSTMENT BUTTONS
13. STOP/CANCEL BUTTON
14. START BUTTON
15. DISPLAY

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking a dish***
- ***Defrosting a dish***
- ***Grilling a dish***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.

Press

Hold down

Important

Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1 DO NOT use any metallic cookware in the microwave oven:

- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2 DO NOT heat:

- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Example: Baby food jars

- Airtight food
  Example: Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.

Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3 DO NOT operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.

Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4 DO NOT cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5 ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6 DO NOT touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7 To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8 Take particular care when heating liquids and baby foods.

- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
- Stir during heating if necessary and ALWAYS stir after heating.
- To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.

- NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9 Be careful not to damage the power cable.

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10 Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11 Keep the inside of the oven clean

Reason: Food particles or spaltered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage of painting and reduce the efficiency of the oven.

12 "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.

Reason: When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This normal.

13 When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. Afer standing over 30 min, you can operate the oven normally.

14 Please don't mind if the oven works continuously after the cooking over.
Reason: This oven is designed to work without microwave energy to cool internal electric parts after the cooking. (The display reads 0")
Open the door or press any buttons except one minute + button to stop the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

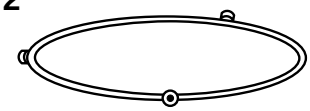
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Accessories

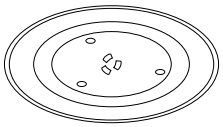
GB

1

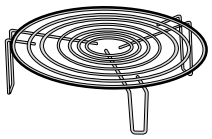
2



3



4



Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the glass plate.

2 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the glass plate.

3 **Glass plate**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The glass plate serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

4 **Metal rack**, to be placed on the glass plate.

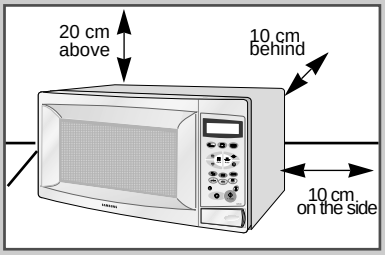
Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the glass plate and a second dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and the glass plate.

Installing Your Microwave Oven

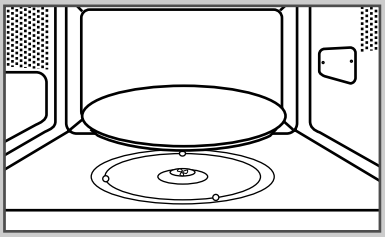
GB

Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.



1 When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.

2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



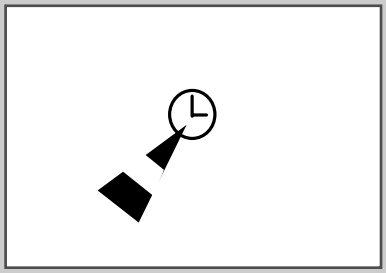
- **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).
- **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

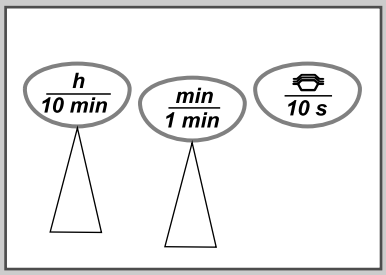
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

➢ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1

To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2 Set the hour by pressing the “h” button the appropriate number of times, until the correct figure is displayed.

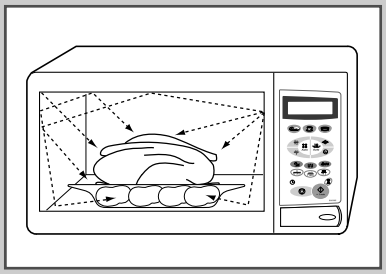
➢ You can hold the “h” button down to scroll rapidly through the figures.

3 Set the minutes by pressing the “min” button the appropriate number of times, until the correct figure is displayed.

➢ You can hold the “min” button down to scroll rapidly through the figures.

4 When the right time is displayed, press the ◷ button again to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

How a Microwave Oven Works



Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Reheat***
- ***Cook***

<u>Cooking Principle</u>

1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the glass plate. The food is thus cooked evenly.

2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

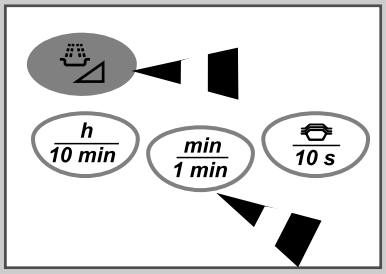
3 Cooking times vary according to the dishes used and the properties of the food:

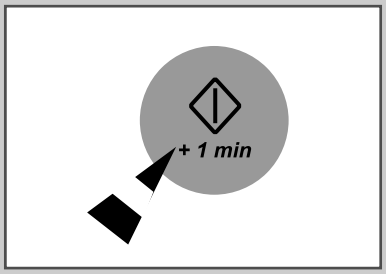
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly





The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the next page.

- The oven must be plugged into an appropriate wall socket.
- The glass plate must be in position in the oven.
- If a power level other than the maximum (100% - 800W) is used, the water takes longer to boil.

1 Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place a bowl of water on the glass plate. Close the door.

2 Press the button and set the time to 4 to 5 minutes by pressing the 1min button the appropriate number of times.

3 Press .
<u>Result</u>: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

GB

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

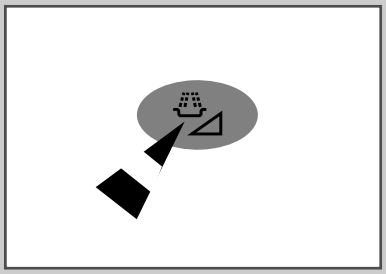
Problem	Checks/Explanation/Solution
◆ Condensation inside the oven ◆ Air flow around the door and outer casing ◆ Light reflection around the door and outer casing ◆ Steam escaping from around the door or vents	This is normal.
The oven does not start when you press the ⏀ button.	◆ Is the door completely closed?
You cannot enter any settings	◆ You have pressed ▽ to stop cooking temporarily; press ▽ to cancel your settings completely or ⏀ to continue cooking the food in the oven.
The food is not cooked at all	◆ Have you set the timer correctly and/or pressed the ⏀ button? ◆ Is the door closed? ◆ Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
The food is either overcooked or undercooked	◆ Was the appropriate cooking length set for the type of food? ◆ Was an appropriate power level chosen?
Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)	◆ Have you used a dish with metal trimmings? ◆ Have you left a fork or other metal utensil inside the oven? ◆ Is aluminium foil too close to the inside walls?
The oven causes interference with radios or televisions	◆ Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials. ◆ If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

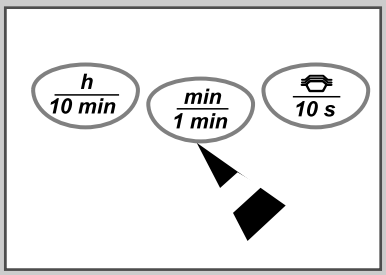
If the above guidelines do not enable you to solve the problem, take a note of:

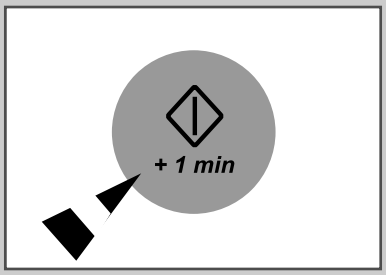
- ***The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven***
- ***Your warranty details (date and place of purchase)***
- ***A clear description of the problem***

Then contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

GB







The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

1 Open the oven door.
Place the food in the centre of the glass plate. Close the door.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

2 Press the button.
Result: The following indications are displayed:
- I (one-stage cooking)
- (microwave mode)
- 100 (maximum cooking power)

3 Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding percentage is displayed. Refer to the power level table on the next page for further details.

4 Set the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s. buttons.
Example: For a cooking time of 3 minutes, 30 seconds, press 1min three times, followed by 10s. three times.
Result: The cooking time is displayed.

5 Press the button.
Result: The oven light comes on and the glass plate starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
- The oven beeps four times
- The current time is displayed again

You can change the power level during cooking by pressing the button the number of times required.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (100%), you can also simply press the button once for each minute of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels and Time Variations

GB

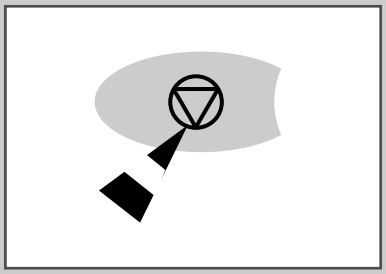
The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between ten power levels.

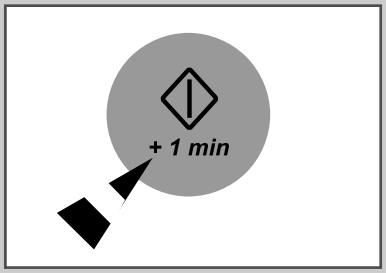
Power Level	*Percentage*	*OUTPUT*	
		MWO	***Grill***
HIGH	100 %	800 W	-
SAUTÉ	90 %	720 W	-
REHEAT	80 %	640 W	-
MEDIUM HIGH	70 %	560 W	-
SIMMER	60 %	480 W	-
MEDIUM	50 %	400 W	-
MEDIUM LOW	40 %	320 W	-
LOW	30 %	240 W	-
DEFROST ( )	20 %	160 W	-
WARM	10 %	80 W	-
GRILL	-	-	1000 W
Alternating function or MW and GRILL	100 %	800 W	1000 W
Proportion of the time during the running function for 100 sec.		18 %	82 %

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	**Then the cooking time must be...**
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Stopping the Cooking



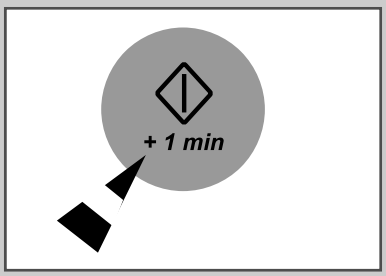


You can stop cooking at any time so that you can:

- ***Check the food***
- ***Turn the food over or stir it***
- ***Leave it to stand***

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	◆ Open the door or ◆ Press the ▽ button Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.
Completely	Press the ▽ button twice. Result: The cooking settings are cancelled.

Adjusting the Cooking Time



Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- ***Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door***
- ***Increase the remaining cooking time***

To increase the cooking time of your food, press the ◇ button once for each minute to be added.

Example: To add three minutes, press the ◇ button three times.

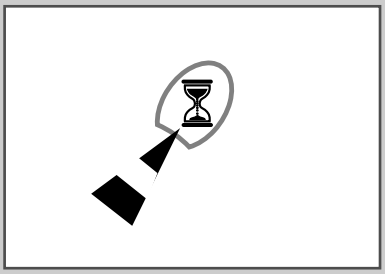
Setting a Standing Time

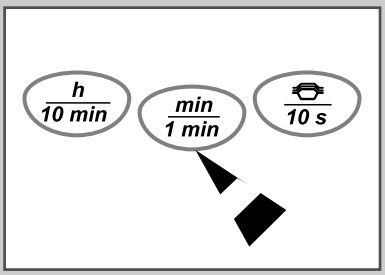
GB

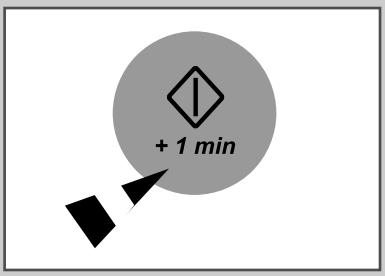
The Hold Timer can be used in two different ways:

- ***As a simple cooking timer***
- ***To set a standing time for defrosting when combining the defrosting mode with the microwave mode.***

To use the hold timer...	**Then...**
As a simple cooking timer	**1** Press the ⌛ button. **2** Select the required time by pressing the 10min, 1min, and 10s. buttons. **3** Press the ◇ button. Result: The oven beeps four times when the standing time is over.
To set the standing time during defrosting	See page 25.

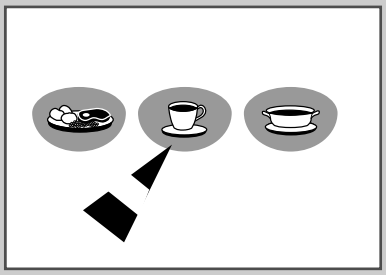






Using the Instant Reheat Feature

GB



With the Instant Reheat feature, the Reheating time is set automatically and you do not have to press the ◇ button.

You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

Use only dishes that are microwave-safe.

1 Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

2 Place the food in the centre of the glass plate.

3 Close the door.

4 Select the serving type and number by pressing the appropriate Instant Reheat button once or several times:

Plated meal | Drinks | Soup/sauce

Example: Press the button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the next page.

Result: Reheating starts after about two seconds. When it has finished:

- The oven beeps four times
- The current time is displayed again

Instant Reheat Settings

GB

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with the Instant Cook Feature.

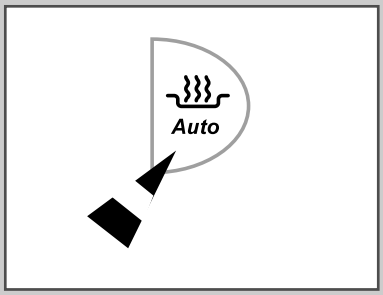
Button	Serving Type	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Plated meal (Reheating)	300-400 g 450-550 g	2 min.	Take the ceramic plate with the plated meal out of the refrigerator and cover it with cling film and place it on the rotary plate. The plated meal consists of 3 components e.g meat with sauce, vegetables and side dishes like pasta, rice or potatoes. Make sure that all the components are piping hot.
	Drinks Coffee, tea milk, water	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1 - 2 min.	Put the liquid into cups (e.g. ceramic cups) and put 1 cup in the centre of the rotary plate, two cups opposite each other and 3 or 4 cups in a circle.
	Soup/Sauce	200 - 300 ml 400 - 500 ml 600 - 700 ml 800 - 900 ml	2 min.	Put the soup/sauce (coming out of the refrigerator or out of a can) into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating.Stir before standing.

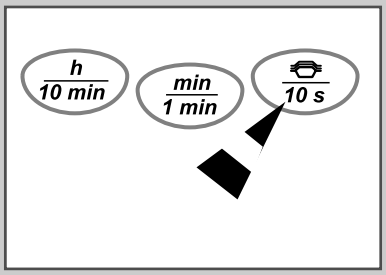
Recommandations:

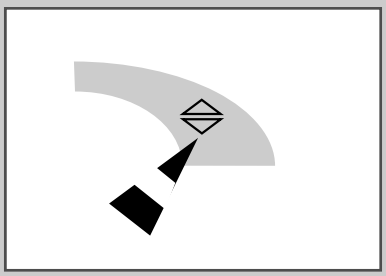
All the reheating programs except the drinks are made for food which has refrigerator temperature. But all the programs are also suitable for room temperature convenience food.e.g. for canned food.(like soup)
IMPORTANT : take the food out of the can and put it on a plate or into a bowl before reheating.

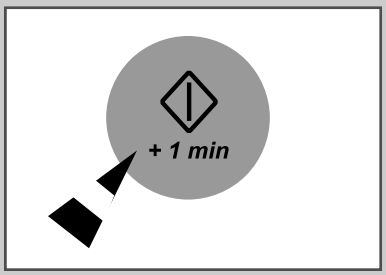
Using the Auto Reheat Feature

GB









The Auto Reheat feature has six pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of food by pressing the AUTO ( ) button and the size of servings by pressing the Dish button.

Use only dishes that are microwave-safe.

1 Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

2 Place the food in the centre of the glass plate.

3 Close the door.

4 Select the type of food that you are cooking by pressing the AUTO ( ) button once or several times. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.

5 Select the number of settings by pressing the Dish button once or severa times.

6

If you wish to...	**Press ...**
Increase the cooking time	Until the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication
Decrease the cooking time	Until the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication
Return to the initial setting	◆ Once if the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication ◆ Twice if the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication

➢ To meet your individual taste (e.g. you would like to have your vegetables just cooked or very well cooked) and to adapt the program to the kind of food you are cooking with them (e.g. the potato type is very soft or firm), you can decrease or increase the cooking time by displaying the symbol.

7 Press .

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

Auto Reheat Settings

GB

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with the Auto Cook feature.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Preparation
1	Peeled potatoes	400 - 500 g 550 - 650 g 700 - 800 g	2mins	Take potatoes which have similar size and weigh them. After washing and peeling put them into a glass bowl (microwavesuitable) next to cach other and add 45 ml (3 tablespoons) water. Cover with lid during cooking and standing time.
2	Fresh vegetables	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g	2mins	Wash and prepare the vegetables so that they are suitable for cooking, weigh them and put them into a glass bowl (microwave suitable) afterwards. Add 45ml (3 tablespoons) water to the smallest quantity and 60ml (4 tablespoons) to the other quantities. Cover with lid during cooking and standing time.
3	Fresh fish	200 - 300 g 350 - 450 g 500 - 600 g 650 - 750 g	2mins -	Wash the whole fish or fish filletst and put some lemon juice over it. Put them into microwave-suitable glass or ceramic dish (lay whole fishes head to tail into it). Cover with microwave-suitable cling film during cooking and standing time.
4	Chicken pieces	350 - 450 g 500 - 600 g 650 - 750 g	2 - 3 mins.	Brush the chicken pieces with oil and spices like pepper and paprike. Lay the chicken pieces with the bone-side up on the rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
5	Jacket potatoes	2 x 175 - 225 g 4 x 175 - 225 g	4-5 mins	Take potatoes which have similar size and weight within the weight range of 175g to 225g per potato. Wash the potatoes and prick the skin with a fork . Lay them on the glass plate and turn over, as soon as the beep sounds. Lay 2 potatoes opposite cach other. Lay 4 potatoes in a circle.
6	Burgers/Fish fingers (for zen)	2 ro 4 thin burgers 8 fish fingers(less crisp) 1 or 2 thick burgers 8 fish fingers(more crisp)	-	Take the burgers, fish fingers out the freezer and place the burger directiy on the rack and the fish finger on the rack with aluminium foil. Turn over during cooking, as soon as the beep sounds.

Recomma Fish:

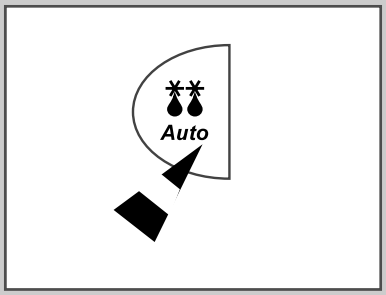
Peeled Potatoes: This program is suitable for all kinds of potatoes. If you wish to cook a sofier type, simply press the LESS - button. If you wish to cook a harder type, simply press the MORE - button.

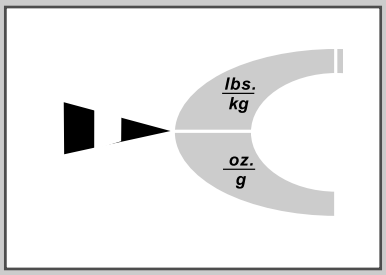
Fresh Vegetables: This program is suitable for all kinds of vegetables. If you wish to cook a softer type (like courgettes), simply press the LESS - button. If you wish to cook normal type (like broccoli, cauliflower or carrots), you just choose the normal program. For any harder type of vegetables or if you wish you vegetables cooked loger, you simply press the MORE - button

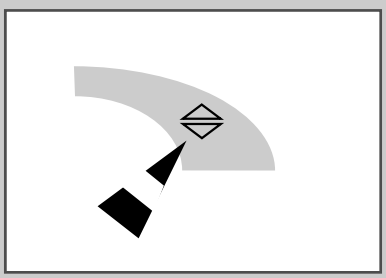
Fresh Fish: This program is suitable for whole fishes like trouts and for fish fillets of e.g. cod, haddock, sea bream, plaice and salmon.

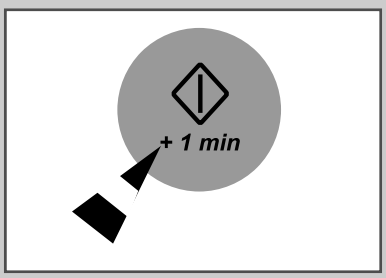
Baked Potatoes: This program is suitable for all kinds of potatoes. If you have a softer type, simply press the LESS - button. If you have a harder type, simply press the MOREE - button.

Using the Auto Defrost Feature









The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

1 Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

2 Place the frozen food in the centre of the glass plate.

3 Close the door.

4 Press the AUTO ( ) button.
Result: The following indications are displayed:
- (Auto Defrost mode)
- (defrost time adjustment mode)
- (weight)

5 Press the AUTO ( ) button once or several times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.

6 Select the food weight by pressing the lbs./kg and oz./g buttons.
- You can toggle between pounds and kilograms by pressing simultaneously the AUTO ( ) and lbs/kg button.
- When you have selected as the type of food, the maximum weight possible is 300 g.

7

If you wish to...	**Press ...**
Increase the defrosting time	Until the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication
Decrease the defrosting time	Until the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication
Return to the initial setting	◆ Once if the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication ◆ Twice if the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication

8 Press .
Result:
- Defrosting begins.
- According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

9 If the oven beeps half way through defrosting, press again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 20%. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 14 for further details.

Auto Defrost Settings

GB

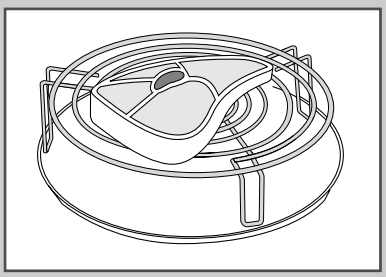
The following table presents the various Auto Defrost programmes, the weights, standing times and any appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Meat roast beef roast pork beef steak pork chops minced beef	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 mins.	Shield the edgeparts with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting
	Poultry whole and pieces	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 mins.	Shield the chicken leg and wings with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting.
	Fish whole fish fish fillets	0.2 - 2.0 kg	20 - 40 mins.	Shield the tail of whole fishes with aluminium foil. Turn over when beep sounds during defrosting.
	Fruit	0.2 - 0.3 kg	5 -10 mins.	Put the frozen fruit into a glass bowl and cover with lid. Stir very carefully before standing time. This program is made for all kinds of fruit, e.g. all kind of berries, apple mango or pear slices etc.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe dishes; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

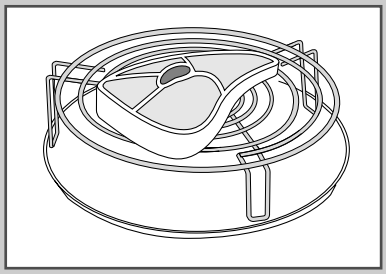
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

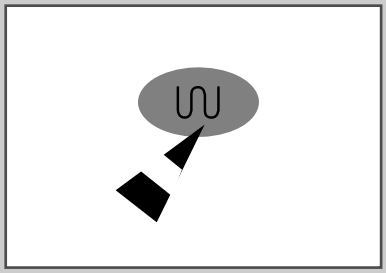


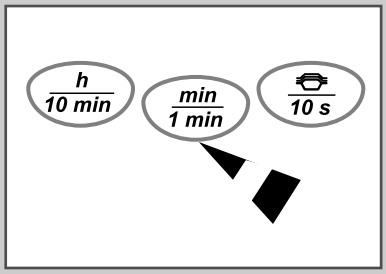
➢ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 29.

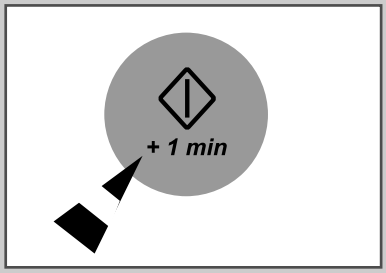
Grilling

GB









The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

1 Preheat the grill to the required temperature, by pressing the ⎍ button and then the 10min, 1min and 10s. buttons.

2 Open the door and place the food on the rack.

3 Press the ⎍ button.

Result: The following indications are displayed:
- I (one-stage cooking)
- ⎍ (grill mode)

4 Set the grilling time by pressing the 10 min, 1 min and 10 s. buttons. The mayimum grilling time is 60 minutes.

5 Press the ◇ button.

Result: Grilling starts and when it has finished:
- The oven beeps four times
- The current time is displayed again

Please don't mind if heater turns off and on while grilling.
This system is originally designed to prevent over heating of the oven.

Multistage Cooking

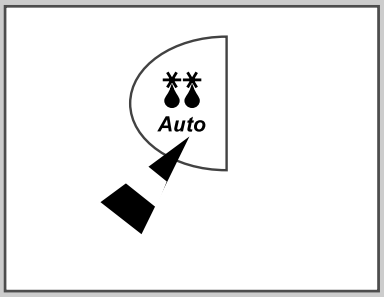
GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

Example: ***You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.3kg chicken in three stages:***

- ***Defrosting***
- ***Standing for 20 minutes.***
- ***Alternating function of MW and GRILLCooking for 45 minutes***

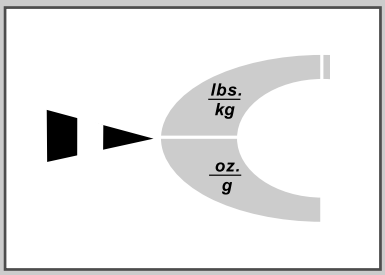
➢ The first two stages must be defrosting and a standing time.



1 Press the AUTO (⁑) button once or several times.

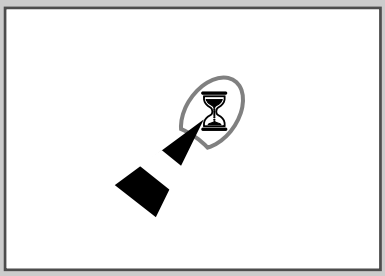
2 Set the weight by pressing the lbs./kg and oz./g buttons the appropriate number of times (1.3kg in the example)

➢ You can toggle between pounds and kilograms by pressing simultaneously the AUTO (⁑) and lbs./kg buttons.



3

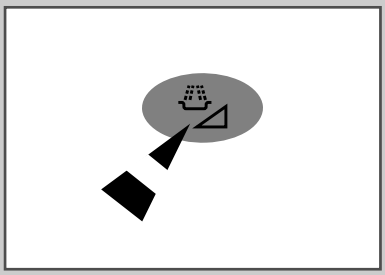
If you wish to...	**Press ◈...**
Increase the defrosting time	Until the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication
Decrease the defrosting time	Until the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication
Return to the initial setting	◆ Once if the ▲ symbol is displayed near the AUTO indication ◆ Twice if the ▼ symbol is displayed near the AUTO indication



4 Press the ⧗ button and set the standing time by pressing the 10min, 1min and 10s. buttons the appropriate number of times (20 minutes in the example)

5

To select...	**Then press...**
The microwave mode	; if necessary, set the power level by pressing the button again once or several times.
The grill mode	⋂⋃.
The combined microwave and grill mode	⋂⋃; If necessary, set the power level by pressing the button again once or several times.(30% in the example).

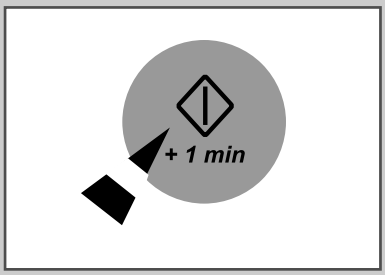


6 Set the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s. buttons the appropriate number of times .(45 minutes in the example)

7 Press ◈.

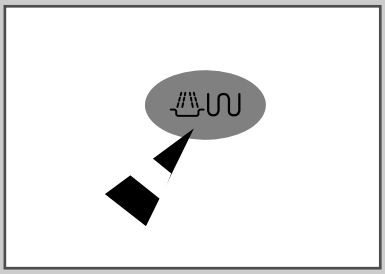
Result: The three modes (defrosting, standing time and cooking) are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

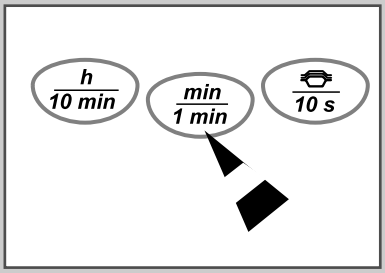
- When cooking is over, the oven beeps four times.
- The current time is displayed again.

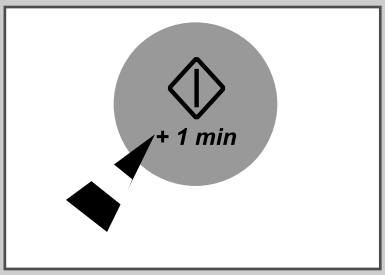


Alternating Function of Microwaves and the Grill

GB







You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

1 Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the glass plate. Close the door.

2 Press the ( ) button.

Result: The following indications are displayed:
I (one-stage cooking)
(Alternating function of Microwaves and the Griu)

3 Set the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s. buttons.

4 Press the button.

Result:
- Combination cooking starts.
- When the cooking time is over, the oven beeps four times.
- The current time is displayed again.

The power level allows you to modulate the quantity of energy dissipated and the time required to cook and grill the food, according to its type and volume.

Power Level	Microwave Power	Grill Power
100%	800 W	1000 W
Alternating function or MW and GRILL during 100sec. 18% of the time will MW power be on and 82% of the time grill power will be on.		

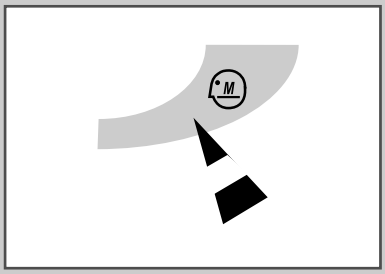
The maximum microwave power for the Alternating function of Microwaves and grill mode is 18%.

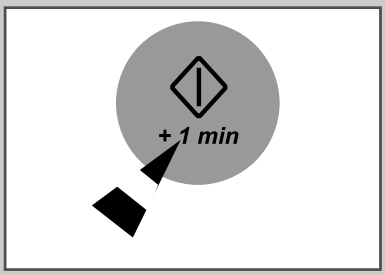
Using the Memory Cook Feature

GB

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each time.

You can store two different settings.





Storing the Settings

1 **To programme the...** | **Then press the Ⓜ button...**

First setting	Once
Second setting	Twice

2 Set your cooking programme as usual (cooking time and power level); see page 15 if necessary.

3 Press ◇.
Result: Your settings are now stored in the oven's memory.

➢ The Memory Cook feature can only be used with the following modes:
- Microwave
- Grill
- Alternating function MW and the GRILL

Using the Settings

1 Place the food to be cooked in the oven.

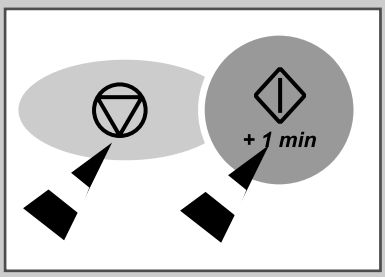
2 **To select the...** | **Then press the Ⓜ button...**

First setting	Once
Second setting	Twice

3 Press ◇.
Result: The food is cooked as requested.

Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.

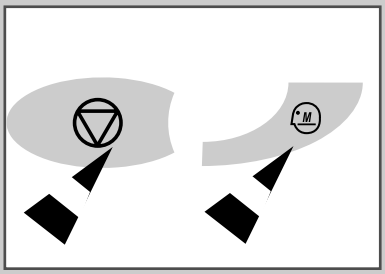


1 Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result:
- The 🔊 symbol is no longer displayed.
- The oven does not beep each time you press a button or when cooking ends.

2 To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result:
- The 🔊 symbol is displayed again.
- The oven operates with the beeper on again.

GB

Using the Demonstration Mode



You can try out the various features of your microwave oven without actually cooking food, using the demonstration mode. You should clear the demonstration mode when you have finished to be able to cook food. The same buttons are used to set and clear the demonstration mode.

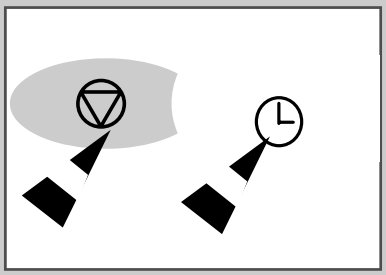
1 Press the ▽ and Ⓜ buttons at the same time.
Result: The **8888** indication flashes.

2 Select the required function, by pressing the appropriate button.

3 Press the ◇ button to activate the demonstration mode.
Result:
- The corresponding cooking time is decreased at high-speed.
- Cooking does not actually take place.
- The oven beeps four times when the function is over.

4 To clear the demonstration mode, press the ▽ and Ⓜ buttons at the same time.
Result: The next time you use your microwave oven, cooking takes place normally.

Safety-locking Your Microwave Oven



Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

1 Press the ▽ and 🕒 buttons at the same time.

Result:
- The oven is locked (no functions can be selected).
- A key symbol (🔑) is displayed.

2 To unlock the oven, press the ▽ and 🕒 buttons again at the same time.

Result:
- The key symbol (🔑) is no longer displayed.
- The oven can be used normally.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

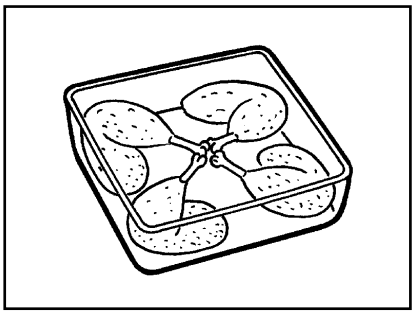
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✔ ✘	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✔	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✔	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✔	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups and containers	✔	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✘	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✘	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✔	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✔	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✔	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✘	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✘	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✔	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✘	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✔	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✔	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✔ ✘	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✔	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

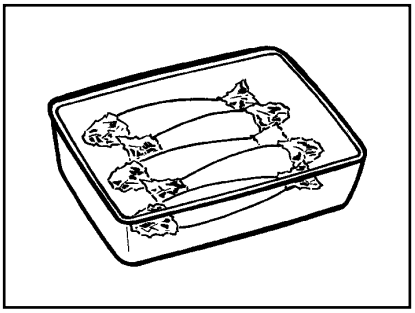
A Few Cooking Techniques

To ensure even cooking of the food in your microwave oven, lay the food out carefully using the following simple techniques. DO NOT forget to observe standing times.



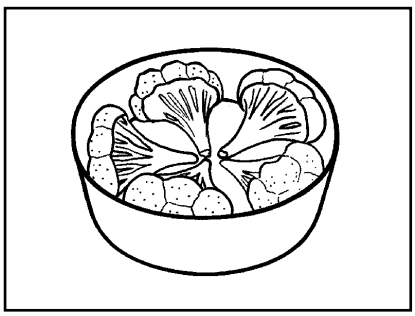
When cooking food with irregular forms, place the thinnest parts, which will cook faster, towards the centre of the dish.

Examples: Chicken legs, lamb cutlets, whole fish.



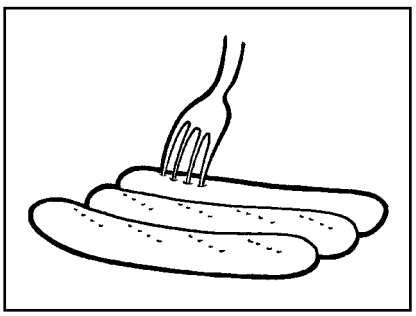
To prevent the thinnest parts of some food from becoming overcooked, cover the tips with small pieces of aluminium foil (keep away from the oven walls).

Examples: Heads and tails of whole fish, wings on a whole chicken.



If you are cooking several pieces of the same type of food, try to have them of even sizes and place then in a ring around the dish.

Examples: Potatoes, cauliflower pieces, tomatoes.



Food with skins must be pricked with a fork to allow the steam to escape and to prevent the skin from breaking.

Examples: Potatoes, tomatoes, sausages, egg yolks, whole fish.

Imperial/Metric Conversion Chart

OUNCES/FLUID OUNCES	*APPROXIMATE GRAMMES/MILLILITRES*
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

Reheating

GB

Food		Cooking Time (Mins.)	Power Level	Comments
MAIN COURSES	Individual plates of food 1 plate 2 plates 4 plates	 2 - 3 3 - 4 1/2 6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Cover the meat with gravy, with the meat and vegetables towards the outside of the plate. • Turn half way through heating. • Stack on a plate stacker.
	Cooked meats, chicken, chops, burgers, etc. 1 serving 2 servings	 1 1/2 - 3 2 1/2 - 4 1/2	MED-HIGH (70%)	• Cover with cling film. • Re-arrange once during cooking.
	Stirrable casseroles 1 serving 2 servings 4-6 servings	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	MED-HIGH (70%)	• Cover with cling film. • Stir well after 1 minute.
	Non-stirrable dishes (eg. LASAGNE) 1 serving 2 servings 4 servings	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 MED-LOW (30%) MED-LOW (30%) MEDIUM (50%)	• Cover with cling film. • Rotate dish at 2-minute intervals.
VEGETABLES	1 serving 2 servings 4 servings	1 - 1 1/2 1 1/2 - 3 3 1/2 - 6	HIGH (100%)	• Cover with cling film. • Stir well half way through cooking.
STARCHY FOODS	Pies 1 family pie, chilled 1 individual pie 2 individual pies mince pies 1 individual pie 4 individual pie	 7 - 10 2 3 1/2 - 4 1/4 - 1/2 3/4 - 2 1/2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%) HIGH (100%)	• If necessary, remove from foil tray. • Stand on and cover with absorbent kitchen paper.
	Pizza 1 whole individual pizza 1 slice of pizza	 3 - 4 1 1/2 - 2	 MED-HIGH (70%) HIGH (100%)	---
	Rice 1 serving cooked 4 servings cooked Individual curry with rice	 2 - 3 8 - 10 3 - 5	 MED-HIGH (70%)	• Add a little stock, cream or butter to: - Add moisture - Prevent sticking
	Pasta 1 serving 4 servings	 3 - 4 10 - 12	 MED-HIGH (70%	• Add a little stock, cream or butter to: - Add moisture - Prevent sticking
CANNED FOODS	Convenience foods (baked beans, spaghetti), soups and rice pudding 7oz (200g) 15oz (425g)	 2 - 3 3 - 4	 HIGH (100%)	• Transfer to a suitable oven-proof dish. • Cover with cling film. • Stir well after 1 and 2 minutes.
PUDDINGS	Sponge pudding 1 serving 4 servings Christmas pudding 1 serving Whole (1lb-450g)	 1 - 1 1/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	 HIGH (100%) HIGH (100%) MED-HIGH (70%)	• Cover with cling film. • Leave to stand for 2 to 3 minutes before serving, particularly if topped with jam. • Reheat carefully in an uncovered dish, as the high alcohol and sugar content could cause the pudding to burn if overheated.

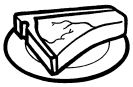
Defrosting

GB

Food		Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Standing Time (Mins.)	Comments
MEAT	Whole joints (beef, lamb, pork, etc.)	8 - 11	20 - 30	• Shield any thin or narrow ends with foil. • Turn twice during defrosting.
	Minced beef/lamb	7 - 9	10 - 15	• Break apart frequently. • Remove thawed pieces as soon as possible and leave to stand.
	Steak, chops, cutlets	6 - 9	10 - 15	• Turn half way through defrosting. • Shield ends and bones with foil, if necessary.
	Sausages, bacon	4 - 5	5	• Separate and re-arrange twice during defrosting.
	Cooked casseroles	15	5 mins. half way, 5 mins. at end	• Break up and set aside thawed pieces as they defrost.
	Cubed meat	7 - 8	10 - 15	
POULTRY	Whole chicken, duck, turkey, etc.	8 - 10	20 - 30	• Shield wings, breast bone, drumsticks with foil, as necessary. • Defrost breast side down first and turn half way through defrosting.
	Drumsticks, wings, thighs Small Large	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Arrange thinner ends towards the centre of the dish. • Turn and re-arrange twice during defrosting.
FISH	Whole fish (trout, mackerel)	4 - 5	5 - 10	• Shield thin ends with foil, if necessary. • Arrange in a single layer. • Turn once during defrosting.
	Fillets (plaice, kippers)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (cod, salmon)	4 - 5	10 - 15	
	Prawns, scallops	5 - 6 (per 8oz/225g)	5 - 10	• Stir half way through defrosting.
	Boil in bag fish	3 - 5	5	• Pierce the bag and place in an oven-proof dish. • Turn half way through defrosting.
FRUIT	Loose, soft fruit (raspberries, cherries, strawberries)	6 - 8	5 - 10	• Measure out required amount. • Stir once or re-arrange during defrosting and standing time.
	Loose, hard fruit (apples, peaches, rhubarb)	7 - 8	5 - 10	
	Purees, fruit dessert	7 - 10	10 - 15	• Stir carefully during defrosting.
	Fruit pie, trifles, cheesecakes with fruit toppings	3 - 4	10 - 15	• Stand on serving plate.
FLOUR PRODUCTS	Bread Large sliced/unsliced loaf	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Remove from plastic wrapping. • Stand on absorbent kitchen paper. • Turn over halfway through defrosting. • Over-defrosting will dehydrate the bread.
	Small sliced/unsliced loaf	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 slice	10 - 20 secs.	-	
	Bread rolls and croissants 1 2 4	 15 - 15 secs. 30 secs. 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Uncooked pastry	1 (per 8oz-225g)	20	• Remove from wrapping. • Stand on absorbent kitchen paper. • Turn frequently so that it does not get warm in places.
	Filled flans (7-8 in/18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Stand on kitchen paper on the serving plate. • Remove paper before serving.
	Sausage rolls (4)	2 - 3	5	• Wrap each roll in kitchen paper to absorb moisture. • The standing time is essential.
	Sponge cakes Whole Individual	 1 - 1 1/2 40 - 60 secs.	 5 - 10	• Stand on kitchen paper.

Cooking Meat

GB

Food		Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Power Level	Comments
BEEF 	Small roasts (fillet) Rare Medium Well done	 6 6 - 8 8 - 9	 HIGH (100%) for first 3 min. then MEDIUM (50%)	 • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Thick roasts (rib, rump, top side) Rare Medium Well done	 10 - 12 13 14 - 15	 HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	 • Shield bone and outer edge with foil. • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Brisket and pot roasts (well done)	20	HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM-LOW (30%)	• Cook covered. • Stand for 20 minutes.
	Steak (225g) Rare Well done	 3 5	 MED-HIGH (70%)	 ---
LAMB	Tender cuts (leg, fillet, crown) Medium Well done	 10 - 12 12 - 14	 HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	 • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Tougher cuts (shoulder, boned breast) Well done	 15		
	Chops, cutlets Well done	 8 - 10	 MED-HIGH (70%)	 • Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
PORK	Leg, shoulder Well done	 10 - 12	 HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	 • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 25 minutes.
	Chops Well done	 8 - 10	 MED-HIGH (70%)	 • Arrange the thin ends towards the centre of the dish. • Stand for 5 minutes.
VEAL	Leg, shoulder, loin, rack Well done	 15	 HIGH (100%) for first 5 min. then MEDIUM (50%)	 • Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
GAMMON	Joints (well done)	10 - 12	MEDIUM (50%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 15 - 20 minutes.
	Steaks (well done)	6 - 8	MED-HIGH (70%)	• Turn over half way through cooking. • Stand for 5 minutes.
	Bacon 1 slice 2 slices 4 slices	 3/4 - 11/4 11/2 - 21/4 23/4 - 4	 HIGH (100%)	 • Loosely cover with kitchen paper.

GB

Cooking Poultry

Food		Cooking Time (Mins. per lb/450g)	Power Level	Comments
CHICKEN (Whole)	Whole without stuffing	6 - 8	HIGH (100%)	• Stand on a roasting rack or upturned saucer in an oven-proof dish. • For the first half of the cooking time: – Cook breast side down – Protect wing tips with foil if necessary • Stand for 10-15 minutes.
	Whole with stuffing	8 - 9	HIGH (100%)	
CHICKEN (Portions)	Thighs, drumsticks	6 - 8	HIGH (100%)	• Position thicker parts towards outer edge of the dish, skin side upwards. • Reposition half way through cooking.
	Breast	2 - 3	HIGH (100%) MEDIUM (50%)	• Cover during cooking to prevent the chicken from becoming dry.
	Boneless roll	8 - 10	MED-HIGH (70%)	• Turn over half way through the cooking time. • Wrap ends in foil, if they feel warm during cooking.
TURKEY (Whole)	Whole, up to 8 lbs (4kg)	9 - 10	HIGH (100%) for first 10 mins. then MED-HIGH(70%)	• Cook in the same way as a whole chicken. • If stuffing: – Fill neck end loosely with stuffing – Cook rest of stuffing separately – Make sure the stuffing is thoroughly cooked.
DUCK	Whole or portions	7 - 10	HIGH (100%) for first 10 mins. then MED-HIGH(70%)	• Cook in the same way as a whole chicken or chicken portions. • Prick skin to drain excess fat and remove fat during cooking. • Cook to well done but do not overcook. • Leave to stand, covered with foil.

Cooking Fish

Food		Weight	Cooking Time (mins. at HIGH)	Comments
FISH(Whole)	Small fish (5 in/ 12 cm)	8oz (225g)	3 - 5	• Shield head and tail with foil. • Turn over half way through cooking.
	Medium fish (8in/ 20 cm)	1 lb (450g)	5 - 8	
	Large fish (over 10in/ 25 cm)	2 lb(1 kg)	8 - 10	
FISH(Portions)	Fish fillets	1 lb(450 g)	4 - 7	• Overlap thin ends.
	Fish steaks	1 lb (450 g)	5 - 8	• Arrange thicker parts towards the outside of the dish.
SEAFOOD	Whole prawans (peeled)	1 lb (450 g)	7 - 8	• Stir or turn several times during cooking.
	Scallops	1 lb (450 g)	6 - 8 (MED-HIGH 70%)	
	Lobster, crab	1 lb (450 g)	6 - 8	

Cooking Pasta and Rice

Food		Weight	Cooking Time (mins. at HIGH)	Standing Time	Comments
PASTA	Egg noodles tagliatelle	8oz (225g)	5 - 6	2	• Cook uncovered with 1 tablespoon of oil and 1 pint (600ml) of boiling, salted water.
	Macaroni	8oz (225g)	8 - 10	2	• Cook uncovered with 1 tablespoon of oil and 1 3/4 pints (1 litre) of boiling, salted water.
	Lasagne	8oz (225g)	8 - 10	3	
	Pasta shells	8oz (225g)	14 - 18	2	
	Spaghetti	8oz (225g)	8 - 12	3	• Break in half, if necessary. • Cook uncovered with 1 tablespoon of oil and 1 1/2 pints (800ml) of boiling, salted water,
RICE	Easy-to-cook rice	8oz (225g)	10	3	• Cook covered with 1 pint (600ml) of boiling, salted water.
	Long grain rice	8oz (225g)	10 - 12	3	
	Easy-to-cook brown rice	8oz (225g)	20	5	• Cook covered with 1 1/4 pint (650ml) of boiling, salted water.
	Brown rice	8oz (225g)	20 - 25	5	• Cook covered with 1 1/2 pint (800ml) of boiling, salted water.
	Savoury rice	4.5oz (130g)	12 - 14	2	• Cook covered with 3/4 pint (400ml) of boiling, salted water.

Cooking Fresh Vegetables

GB

Food		Quantityl	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES	Whole jacket potatoes	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Wash well and prick all over with a fork. • When almost cooked, wrap in foil and leave to stand for 5 minutes.
	Pealed potatoes cut into 1 inch (3 cm) cubes	3	6 - 7	• Place in a large oven-proof dish and cover tightly. • Stir well half way through the cooking time. • If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.
BEANS, PEAS, etc.	French beans	1lb (450g)	6 - 8	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Taste after the minimum cooking time. • Serve immediately.
	Sliced runner beans	1lb (450g)	5 - 6	
	Broad beans	8oz (225g)	4 - 5	
	Peas	8oz (225g)	4 - 6	
	Mange-tout	12oz (375g)	6 - 7	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc.	Cabbage (roughly chopped)	1/2 medium	5 - 7	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Brussel sprouts	1lb (450g) 8oz (225g)	8 - 10 5 - 7	
	Cauliflower, divided into flowerets	1 whole	10	• Add 4 fl. oz (60ml) of water. • Arrange the flowerets with the stalks towards the centre of the dish.
	Broccoli	1lb (450g) 8oz (225g)	7 - 8 4 - 5	
	Spinach	1lb (450g)	5 - 6	• Cook tender leaves only with very little water. • Cover lightly.
	Spring greens	1lb (450g)	7 - 8	
ROOT VEGETABLES	Carrots (thinly sliced)	1lb (450g) 8oz (225g)	10 6 - 7	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Beetroot (unpeeled)	4 medium	12 - 15	
	Swede and turnip	1lb (450g)	10 - 12	• Add 4 fl. oz (60ml) of water. • Cover tightly. • Stir half way through cooking.
	Parsnips (quartered)	1lb (450g)		• Wrap in cling film or cook in a covered dish.
OTHER VEGETABLES	Mushrooms	8oz (225g)	2 - 3	• Cook in a covered dish with melted butter. • Do not overcook.
	Onions Whole Quartered	 2 large 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	 • Blanch in a covered dish with no additional water.
	Tomatoes	2	2 - 3	• Halve crosswise. • Dot with butter or grated cheese. • Cook in an uncovered dish.
	Courgettes	8oz (225g)	3 - 4	• Cook in a little water until just soft.
	Celery stalks (halved)	4 stalks	2 - 3	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
	Corn on the cob	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Wrap individually in cling film or place in a shallow oven-proof dish. • Turn twice during cooking.
	Asparagus	1lb (450g)	5 - 6	• Add 4 fl. oz (60ml) of water.
	Artichokes	1	4 - 5	• Wrap individually in cling film.
	Pumpkin in 1 inch (3 cm) cubes	8oz (225g)	6 - 7	• Place in a large oven-proof dish and cover tightly. • Stir well half way through cooking. • If mashing, add 1 - 2 minutes to the cooking time.

Cooking Frozen Vegetables

GB

Food		Quantityl	Cooking Time (Mins. at HIGH)	Comments
POTATOES	Potato slices (1/2 inch/1cm thick)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Oven chips are unsuitable for microwave cooking.
BEANS, PEAS, etc.	French beans	1lb (450g)	8 - 10	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Place in a shallow oven-proof dish and cover.
	Broad beans	12oz (375g)	7 - 8	
	Peas	4oz (125g) 8oz (225g) 1lb (450g)	2 - 3 4 - 5 8	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
	Mange-tout	8oz (225g)	4 - 5	
	Mixed vegetables	4oz (125g) 8oz (225g)	3 - 4 4 - 6	
CABBAGE, CAULIFLOWER, etc.	Cabbage	8oz (225g)	3 - 4	• Add 3 fl. oz (45ml) of water.
	Brussel sprouts	8oz (225g)	4 - 5	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Taste after the minimum cooking time to avoid overcooking.
	Cauliflower	8oz (225g)	5 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water. • Rearrange half way through cooking. • Leave to stand for 1 - 2 minutes and salt to taste.
	Broccoli	8oz (225g)	5	• Do not add any water.
	Spinach	8oz (225g)	4 - 5	---
ROOT VEGETABLES	Carrots	8oz (225g)	4 - 6	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.
OTHER VEGETABLES	Corn on the cob	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Add a knob of butter.
	Sweet corn	8oz (225g)	3 - 4	• Add 2 fl. oz (30ml) of water.

Grilling

GB

Food		Grill	Quantityl	Cooking Time (min)		Standing Time	Comments
				1 Side	2 Side		
LAMB CHOPS	Medium	Grill	2 (100-150g)	14 - 15	8 - 9	--	• Bush them with oil and lay them on the rack, turn over.
CHICKEN PIECES	Thighs	Microwave & Grill	2 (100-250g))	13 - 14	10 - 11	2 - 3	• Brush the chicken pieces with oil and add spices (like special chicken spices). Put them bone - side up on the rackand turn them over.
	Wings	Microwave & Grill	4 (700-800g)	9 - 10	7 - 8		
WHOLE FISH (TROUT e.g.)		Microwave & Grill	1 (250g)	7 - 8	6 - 7	2 - 3	• Brush the fish with oil and put it on the rack.Turn over and add spices after grilling is finished. In case the fish is too long, cut the tail off.
GRILL SAUSAGES		Grill	4 (80 - 100g)	10 - 11	7 - 8	--	• Put the sausages on the rack and turn them over.
TOAST SLICES		Grill	2 - 4	3.30 - 4	2.30 - 30	--	• Put the slices on the rack and turnthem over.
BREAD ROLLS		Grill	2 - 4	2 - 3	1.30 - 2.30	--	• Put the rolls on the rack and turn them over.
TOAST HAWAII/ CHEESE TOAST		Microwave & Grill	2 - 4	6 - 8	--	2 - 3	• Put baking paper on the rack, before you lay the toast slices on it, Turn the toast over.
PIZZA SLICE		Microwave & Grill	150g	6 - 7	--	2 - 3	• Put baking paper on the rack, before you lay the pizza slice on it. Turn the pizza over.

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Glass plate and roller ring***

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Recommendations

DO NOT spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

1	Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2	Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3	To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the glass plate and heat for ten minutes at maximum power.
4	Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

Storing the Oven

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

Technical Specifications

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1000 W
Combined mode	1350 W
Output power	80 W/800 W - 10 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75SH(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 364 mm
Oven cavity	306 x 181 x 322 mm
Volume	0.6 cubic feet
Weight	
Net	15.5 kg approx.

Printed in Korea